

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

さつまいも

国産小麦を使用した生地、さつまいもをブレンドしました。上品な甘さに加え、植物繊維も豊富で女性に人気の商品です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

くるみ

国産小麦を使用した生地、くるみをトッピングしました。上品な甘みと香ばしさがマッチしたケーキです。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

ぶるべりー

国産小麦を使用した生地、ブルーベリーをブレンドしました。爽やかな風味と重力感のある仕上がりです。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

いちご

国産小麦を使用した生地、イチゴの果肉をたっぷり練込んだ、しっとり感のある味わいです。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

くろまめ

国産小麦を使用した生地、黒豆をブレンドしました。イソフラボン等が豊富なヘルシー志向の商品です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

プレーン

国産小麦を使用した生地、ほんのりと焼き上げました。定番のプレーンは一番の人気商品です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

バナナ

国産小麦を使用した生地、新鮮なバナナをブレンドしました。甘さを抑えた風味豊かなバナナの味わいです。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

マロン

国産小麦を使用した生地、栗をブレンドして焼き上げました。栗の風味豊かな味わいの商品です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

マンゴー

季節限定

国産小麦を使用した生地、新鮮なマンゴーをブレンドしました。甘さを抑えた風味豊かな南国の味わいです。



円

国産小麦粉を使い卵、砂糖を混ぜ合わせ、芳醇な牛乳を加えて焼き上げました。甘さ控えめでしっとり感のあるパウンドケーキです。

北海道ミルク使用  
POUND CAKE  
パウンドケーキ・ミルク MILK



円