



なかやま くらぞう

中山 久良蔵が作る 手作りパウンドケーキ

国産小麦、玉子、砂糖を混ぜ合わせて、こだわりの素材を独自の手法でブレンドし、焼き上げたケーキです。同じ素材を使用しても、季節や気温の変化、焼き方などでも味は微妙に変化していきます。この変化に対応する絶妙な調整が他人には決して真似のできない 30 年の経験を活かした職人技なのです。一切の妥協を許さないこだわりの手作りケーキは多くの人々に支持され、現在、大小様々な店舗で販売され、その数は月産数万個にも及びます。



原料投入



カップへ充填



焼き釜へ



甘い香りでふっくらと焼き上がった商品



個別包装

旬の素材を取り入れた季節限定の商品など種類も豊富に取り揃えています



賞味期限 90 日！ ※未開封時



ピュアフラワー 株式会社
PURE FLOUR Co., Ltd.

〒533-0031 大阪市東淀川区西淡路2-11-60
TEL.06-6324-8705 FAX.06-6324-8700
<http://pureflour.jimdo.com/>