

ロールケーキ



118011
シフォンロール(ショコラ)
8本/ケース
シフォンタイプのソフトなココア生地で、チョコホイップクリームを巻きました。



118010
シフォンロール(ホワイト)
8本/ケース
シフォンタイプのソフトなプレーン生地で、バニラビーンズ入りクリームを巻きました。



118012
シフォンロール(抹茶)
8本/ケース
シフォンタイプのソフトな抹茶生地で、抹茶ホイップクリームを巻きました。



アレンジ参考

ホールケーキ



110411
ガトー・クラシックショコラNC
6個/ケース
ビターチョコレートを使って、焼き上げました。甘さを抑えたほろ苦いケーキ。直径約21cm



110415
焼きチーズケーキNC-N
6個/ケース
オリジナルチーズクリームをしっかりと食感に焼き上げました。直径約21cm



110422
ショコラスフレ(ホール)
30入(6個×5合)/ケース
チョコレートとカカオマスを使用し、口の中でやさしく溶ける食感です。直径約14cm



110421
チーズスフレ(ホール)
30入(6個×5合)/ケース
ココのあるチーズ生地を湯煎焼きでしっとりした食感に仕上げました。直径約14cm



110423
りんごのパイ(ホール)
30入(6個×5合)/ケース
バニラ風味のアーモンド生地の上に、りんごプレザーブを乗せました。直径約13cm

Sheet Cake ハーフ



112226
Sハーフ 杏仁マンゴー
24本(12個×2合)
マンゴームースと杏仁ムースの相性にこだわった、濃厚かつさっぱりとした味が特徴の商品です。



112227
Sハーフ ライチフランボワーズ
24本(12個×2合)
フランボワーズのムースとナパージュの間に模様を入れました。口当たりがさっぱりとした味わいです。



112228
Sハーフ ほうじ茶ムース
24本(12個×2合)
ミルクチョコのムースとほうじ茶のムースを重ねた、ほうじ茶の香りと風味が際立つ味わいです。



112231
Sハーフ ブルーベリーレアチーズ
24本(12個×2合)
口溶けの良いチーズムースと、酸味のきいたブルーベリージャムの食べ合わせが味わい深い商品です。



112229
Sハーフ 洋梨ブリュレ
24本(12個×2合)
ブリュレムースに洋梨のシラップ漬けを混ぜ込み、イタリアンメレンゲに焼き目をつけました。



112230
Sハーフ レモンムース
24本(12個×2合)
レモンのムースにヨーグルトのムースを流し込み、レモンピール入りのナパージュで仕上げました。

従来のシートケーキに、
ハーフサイズが仲間入り!

従来のシートケーキが大きすぎるお客様、
少量で様々なフレーバーをお求めのお客様、
「美味しい」、「華やか」をお求めのお客様、
ぜひご賞味下さい!

