

## パウンドケーキ



※写真はイメージです。

## 味、見た目、食感に加え地元地産地原料をいかし、おもてなしの心を添えて、1本1本丹精込めて焼き上げました。

本製品は、地産地原料以外の材料にも拘りを持っています。ベースの甘味はグラニュー糖を使用して飽きのこない上品な甘みに仕上げ、卵はキューピーの加熱殺菌された物、バターを使用せず、味の素のさらさら「キャノーラ油」を使用することにより、酸化しにくく冷やしても固くならないパウンドケーキを焼き上げる事が出来ました。原材料に安全なものを使用することにより安心を提供できると考えております。

## 採用実績

お茶ケーキ、柿ケーキ、抹茶ケーキ など

## デザイン例



## Q12-1 パウンドケーキ

製造ロット	500個～
製造日数	約3週間
原料	パウダー・ピューレ
商品内容	1個
ケース入数	10
商品形態	PP袋
商品サイズ	8.5×18×5cm
賞味期限	120日

※1本入り用有償化粧箱有。

## バウムクーヘン



※写真はイメージです。

## 米粉を配合したオリジナルレシピで製造しました。

別立て製法で食べ応えのある「しっとり」、「もっちり」食感が特徴のバウムクーヘンです。地元原料を配合してこだわりあるオリジナルのバウムクーヘンを作ってみませんか？

※地産地原料と地元米粉を使用したオリジナルと地産地原料のみのセミオリジナルと両方作成出来ますので、ご相談ください。

【例】岐阜県産はつしも+美濃ほいび茶(ほうじ茶)  
=『岐阜県産ハツシモ使用 美濃ほうじ茶バウム』

## デザイン例



## Q12-2 バウムクーヘン

製造ロット	4cm/480個、5cm/390個、6cm/300個
製造日数	約2週間～3週間
原料	パウダー、米粉
商品内容	1個
ケース入数	4cm/40、5cm/40、6cm/30
商品形態	PP袋
商品サイズ	4cm/φ12×4cm、5cm/φ12×5cm、6cm/φ12×6cm
賞味期限	45日(原料により変動有)

※1個入り用有償化粧箱有。