

ナチュラルド 8月のお菓子

3週のみ 凍翌々

ナチュラルドのお菓子作はアトピーのお子さんでも安心して食べられるようにと材料にこだわりお母さんの気持ちで美味しくて安心なケーキを作り続けています。

93401 チョコチップスコーン 3個 675円



卵、乳製品不使用。アルミニウム不使用のベーキングパウダー使用。アガペーシロップの有機チョコレートチップをたくさんいれました。軽食に紅茶、コーヒーのおともに。

【原材料】小麦粉、牛乳、有機チョコレート、砂糖、バター、クリーム、豆乳、ベーキングパウダー

93402 マンゴーロール 1個 1,150円



フィリングにマンゴーと相性の良いクリームを混ぜ、表面にもマンゴーでシロップを作りぬりました。ヨーグルトの酸味とマンゴーの旨味がよく合って夏向きの1品に仕上がりました。

【原材料】クリーム(生乳(国産))、鶏卵、マンゴー、砂糖、小麦粉、牛乳、なたねサラダ油、有機レーズン果汁、食塩

93403 国産レモンのミニチーズ 4個(32g×4) 1,155円



国産のレモンの果汁とよつ葉乳業のクリームチーズをたっぷり使った濃厚なチーズケーキ。甘さ控えめでチーズの味が際立ちます。

【原材料】クリームチーズ(生乳(国産))、鶏卵、砂糖、小麦、クリーム、バター、小麦全粒粉、レモン

93404 苺のパンナコッタ 100g×2 961円



卵、小麦粉不使用。白い色のパンナコッタの上に、色鮮やかな苺をたっぷり載せました。色と味のコントラストは秀逸です。

【原材料】牛乳(生乳(国産))、クリーム、有機苺、きび糖、有機レモン果汁/ゼラチン

93405 ネーブルオレンジのケーキ 1個130g 950円



ミカンジュースを生地に入れしっとり柔らかな焼き上げ、国産のネーブルオレンジをスライスして洗双糖で煮、飾りました。

【原材料】鶏卵(国産)、バター、ネーブルオレンジ、小麦粉、砂糖、みかん果汁、小麦澱粉、食塩

93406 スパイスクッキー 60g 496円



日本人の口に合うよう香辛料の配合に苦辛し、微調整しました。香辛料がほど良く効いたクッキー。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、バター、鶏卵、砂糖、シナモン、ジンジャー、ナツメグ

93407 アップル克蘭ブルチーズケーキ 1個 1,976円



克蘭ブルのサクサク感とチーズケーキのしっとり感の対比をお楽しみください。チーズとリンゴは相性の良い組み合わせです。

【原材料】りんご(国産)、クリームチーズ、鶏卵、砂糖、バター、アーモンドプードル、小麦粉、有機レモン果汁、片栗粉、有機レーズン、食塩、有機シナモン

93408 ケーク・オ・バナヌ 1本 950円



レモン果汁はバナナの色止めと、卵白の泡立てを安定させる効果がありしっとりソフトな食感のパウンドケーキに仕上がりました。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、バター、バナナ、鶏卵、砂糖、有機レモン果汁、食塩

定番商品

93411 シュークリーム



ナチュラルド創業以来の定番人気商品。地粉の味がよくでていて、カスタードクリームとの相性も抜群。

【原材料】牛乳(低温殺菌)、鶏卵(国産)、クリーム、小麦粉(国産)、砂糖(洗双糖)、バター

40g×3 885円↑

93412 マドレーヌ



ふんわりとした生地はお口の中でほろりと溶けてバターが香ります。シンプルでやさしい味。

【原材料】鶏卵(国産)、小麦粉(国産)、バター、砂糖(洗双糖)

3個 677円

93413 かぼちゃプリン



カラメルをアクセントにした濃厚なかぼちゃのプリン。おいしいかぼちゃでないといけない味です。

【原材料】有機かぼちゃ(国産)、クリーム、牛乳、鶏卵、砂糖

3個 918円

バースデーケーキ

- 純生クリーム
- チョコ生クリーム
- 豆乳(卵・乳製品抜き)
- 卵抜き

各種5・6・7号がございます。ご購入の方はお問い合わせください。

※飾りの果物はついていません。解凍後、お客さまのお好みのフルーツでお飾りください。(メッセージプレート付き)