

ナチュラルド 9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 渋皮栗のモンブラン

2個 **1,134円**



サクサクのタルト生地に自家製のカスタードクリームと渋皮栗のクリームを組み合わせ、食べ応えのあるケーキです。

【原材料】バター（国内製造）、小麦粉、クリーム、渋皮栗甘露煮、砂糖、牛乳、鶏卵、小麦でん粉、食塩

93402 スイートポテト

70g×2 **723円**



バター、卵、砂糖の力でさつまいもの旨味が倍増しました。解凍後、オーブントースター等で温めて召し上がってください。

【原材料】さつまいも（国産）、砂糖、鶏卵、クリーム、牛乳、バター、食塩

93403 紅茶シフォンケーキM **得**

1個 **885円**

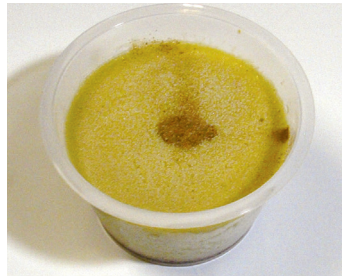


紅茶の香り、粒の大きさにこだわり試行錯誤を繰り返しました。

【原材料】鶏卵（国産）、小麦粉、砂糖、牛乳、なたねサラダ油、紅茶、食塩

93404 さつま芋のプリン

3個 **950円**



さつまいもの甘味、旨味がよく出ています。相性の良いシナモンもアクセントになっています。

【原材料】牛乳（生乳（国産））、さつま芋（国産）、クリーム（国産）、国産きび糖、鶏卵（国産）、有機シナモン

93405 アップルパイ(シナモン・レーズン入り)

直径16cm **1,533円**



サクサクのパイ生地、洗双糖で煮たリンゴをたっぷりといれました。甘さは控えめになります。シナモンの風味がたまりません。

【原材料】りんご（国産）、小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、有機レーズン、食塩、有機シナモン

93406 豆乳のスコーン

35g×3 **464円**



卵、乳製品不使用。オーガニックのレーズンを混ぜました。メイプルシロップ、ジャムなどを添えて！

【原材料】小麦粉（小麦（国産））、豆乳、なたねサラダ油、砂糖、有機レーズン、食塩／ベーキングパウダー（アルミフリー）

93407 レモンパウンドケーキ 1個230g **1,414円**



レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

【原材料】鶏卵（国産）、バター、小麦粉、砂糖、粉糖、レ有機モン果汁、アーモンドプードル、レモン皮、食塩

93408 モンブランロール

1個 **2,343円**



今まで大変ご好評いただいております渋皮栗のモンブランとほぼ同じ原材料で何かできればと考え、ご家族で召し上がっていただけるように考案した商品です。

【原材料】鶏卵（国産）、クリーム、渋皮栗、国産きび糖、小麦粉、牛乳、なたねサラダ油、バター、有機インスタントコーヒー、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は出ない味です。

【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。ご入用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）