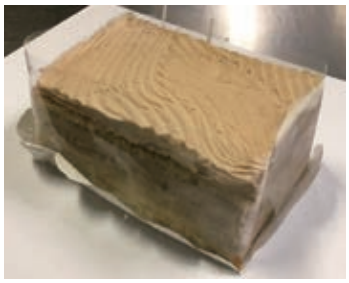
ナチュランド 5月のお菓子

3週のみ 凍 翌々

ナチュラン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。

93001 チョコレートケーキ(スクエア) 得



1個 **1,695**円

生クリームはコクとうま味を追求しながら、くどくないよう乳脂肪分を調整してたっぷりと使用いたしました。ココア生地のスポンジはチョコクリーム4層の組み立てです。

【原材料】ククリーム(生乳(国産))、鶏卵、砂糖、有機チョコレート、小麦粉、バター、小麦でん粉、ココアパウダー、食塩

93002 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がげ、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

93003 レモンケーキ

3個 **1,047**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ケーキです。生クリームをたっぷり使用していますので、しっとりとしたコクのあるｹｰｷに仕上がりました。

【原材料】小麦粉(国産)、砂糖、鶏卵、クリーム、バター、有機レモン果汁、レモンの皮、食塩

93004 有機抹茶のシフォンロール

1個170g **1,036**円

抹茶いりスポンジ生地に、抹茶を生クリームにまぜたお茶尽くしのロールです。抹茶と砂糖、水でシロップを作り中央に塗りました。

【原材料】鶏卵(国産)、クリーム、砂糖、小麦粉、なたねサラダ油、牛乳、有機抹茶、食塩

93005 苺のパンナコッタ 得

100g×2 **939**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

93006 おからのしっとりパウンドケーキ(ゆず)

1個 **718**円

小麦粉不使用。生のおからを使用したしっとりとしたパウンドケーキ。おいしいおからがレモン果汁を加える事により一層おいしくなりました。ゆずの味、香りをお楽しみください。

【原材料】鶏卵(国産)、砂糖、おから、ゆず果皮、バター、なたねサラダ油、麦芽水飴、有機レモン果汁、食塩

93007 にんじんのスコーン

3個 **486**円

ニンジン自体が甘いのですが、はちみつで人参独特の臭みを消して、おいしさが一段と引き立ちました。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、にんじん、なたねサラダ油、はちみつ、豆乳、食塩／ベーキングパウダー（アルミフリー）

93008 有機玄米粉とオートミールのクッキー

35g **437**円

乳製品、小麦粉不使用、サクサクとした食感とココナッツの香ばしさが後を引くおいしさ

【原材料】有機オートミール(イギリス)、鶏卵(国産)、有機玄米粉(国産)、有機ココナッツ(国産)、きび糖(国産)、なたね油

定番商品

93011 シュークリーム

ナチュラン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(乳製品・国産)、小麦粉(国産)、砂糖(国産きび糖)、バター（国産）

40g×3 **885**円

93012 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(国産)、砂糖(国産きび糖)、食塩

3個 **677**円

93013 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出ない味です。

【原材料】有機かぼちゃ、鶏卵(国産)、牛乳(低温殺菌)、クリーム(乳製品・国産)、砂糖(国産きび糖)

3個 **950**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）