

# ナチュランド 7月のお菓子

3週のみ凍翌々

ナチュランドのお菓子は、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いと安心なケーキを作り続けています。

## 93001 北海道マスカルポーネのティラミス



直径12.5cm **1,803円**

マスカルポーネとほろ苦い有機コーヒーがマッチしたティラミスです。

【原材料】マスカルポーネ(生乳(国産)、クリーム、牛乳、砂糖、鶏卵、小麦粉、なたねサラダ油、ココアパウダー、有機コーヒー、食塩/ゼラチン

## 93002 ラ・フランスのクレープ



100g×3 **1,371円** 得

柔らかでもっちりとしたココア味のクレープ生地でラフランスと生クリームをたっぷりと包みました。ラ・フランスを主役にしました。

【原材料】ラ・フランス、クリーム、牛乳、鶏卵、小麦粉、砂糖、バター、ココアパウダー、赤ワイン、蜂蜜、有機レモン果汁

## 93003 マンゴープリン



3個 **1,509円**

レモン果汁を加えることにより、味に深みと濃くができます。

【原材料】マンゴー(インド)、牛乳、クリーム、砂糖、有機レモン果汁、ゼラチン

## 93004 ウイークエンドシトロン(ゆず)



1個 **1,296円**

レモン果汁とゆず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。シンプルな素材からなり、素材の質、味がそのまま反映されるお菓子です。

【原材料】きび糖、鶏卵、バター、小麦粉、粉糖、ゆずピール、アーモンドブードル、有機レモン果汁、食塩

## 93005 国産レモンのミニチーズ 2個 **658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と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、鶏卵、砂糖、小麦粉、生クリーム、バター、全粒粉、レモン

## 93006 にんじんのスコーン



3個 **518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)

## 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 **950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 **723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、お客様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)

### 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 **1,047円**