

ナチュランド 8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くて安心なケーキを作り続けています。

93001 カップシフォンケーキ(チョコ)



2個 **923円**
 添加物不使用。ふわふわのココアシフォンのスポンジにチョコレートを溶かしこんだ生クリームをいれました。シンプルなケーキです。素材のよさが際立ちます。

【原材料】クリーム、鶏卵、国産きび糖、小麦粉、低温殺菌牛乳、有機チョコレート、なたねサラダ油、粉糖、食塩

93002 スコーン3種詰め合わせ 3袋 **1,360円** **得**



豆乳・かぼちゃ・バターの3袋を詰め合わせました。卵不使用。凍ったままオーブントースターで温めてから食べて下さい。

【原材料】(豆乳)小麦粉、豆乳、なたねサラダ油、砂糖、レーズン、食塩/ベーキングパウダー (かぼちゃ)小麦粉、有機かぼちゃ、豆乳、なたねサラダ油、砂糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー (バター)小麦粉、クリーム、牛乳、バター、砂糖、豆乳、食塩、ベーキングパウダー

93003 おからのしっとりパウンドケーキ(ゆず)



1個 **772円**
 小麦粉不使用。生のおからを使用して、しっとりとしたパウンドに仕上がっています。元気屋さんの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、おからを食べています。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

93004 キャロットケーキ



1個 **1,414円**

にんじんをベースにドライフルーツや香辛料を加えて、複雑な味に仕上がっています。ポイントは、酸味のきいたクリームチーズです。生地のみで食べた時とクリームチーズが加わった時では味が激変します。

【原材料】にんじん(国産)、小麦粉、なたねサラダ油、クリームチーズ、砂糖、粉糖、クルミ、レーズン、レモン果汁、バター、シナモン、食塩、ナツメグ、ジンジャー/ベーキングパウダー (アルミフリー)、重曹

93005 米粉の生クリームシフォンロール



1個 **1,207円**
 小麦不使用。何種類もの米粉を試して、熊本県産のミズホチカラという米粉に出会いました。パウンドケーキやクッキーはどの米粉を使っても大差ないのですが、シフォンロールはデリケートなので、その差が明白でした。

【原材料】鶏卵(国産)、クリーム、国産きび糖、米粉、低温殺菌牛乳、なたねサラダ油、食塩

93006 アップルパウンドケーキ(小)



1個 **1,069円**

たっぷりのリンゴにシナモンは相性がとてもよく味に深みが出ます。また、有機レモン果汁を加えることにより濃くも出しました。

【原材料】小麦粉、バター、リンゴ、鶏卵、砂糖、レモン果汁、シナモン、食塩

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**

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**

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)