

# ナチュラルド 3月のお菓子

3週のみ 凍翌々

ナチュラルドのお菓子は、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 有機オレンジピールのパウンド・カット



60g×2 **974円**  
生地に国産のミカン果汁を入れ3種類のピールが相乗効果で、フルーティな仕上がります。

【原材料】バター、きび糖、小麦粉、鶏卵、甘夏ピール、有機オレンジピール、ネーブルオレンジピール、ネーブルオレンジ(神奈川県)ド、みかん果汁、食塩

## 93002 さくらのシフォンケーキ

1個 **950円**



ふんわり、しっとりとしたシフォンケーキ。生クリームなどを添えて召し上がってください。

【原材料】鶏卵(国産)、小麦粉、砂糖、牛乳、なたねサラダ油、桜の葉、食塩

## 93003 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

## 93004 苺のシュークリーム

3個 **1,022円**



シュー生地は地粉で焼き上げておりますので食べ応えがあり、そしてフィリングは濃厚な苺の生クリームとナチュラルド自慢のカスタードクリームを2層にしてたっぷり入れました。2層にしたのは、混ぜてしまうと苺の色がくすんでしまいますので、あえて2層にしました。見た目も華やかで春の訪れを感じさせる1品です。

【原材料】牛乳(低温殺菌)、鶏卵(国産)、クリーム(乳製品)、バター(国産)、有機苺、小麦粉(国産)、砂糖(国産きび砂糖)

## 93005 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)

## 93006 桜のロールケーキ

1個250g **1,944円** 得



桜のほのかな香り、塩味が芯にしております、自家製の餡とともに相性が良く表面に桜の花を散らして。見た目も華やかな食べ応えのする1品です。

【原材料】鶏卵(国産)、クリーム(乳製品)、あん(小豆、砂糖、食塩)、砂糖(国産きび砂糖)、小麦粉(国産)、牛乳、なたねサラダ油、菜の花、桜の葉(国産)、食塩

## 定番商品

### 93011 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(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は出ない味です。

【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)