



atelier-ichi

Paund cake 生パウンド ケーキ

和三盆クリーム

パウンド型で焼いたふんわりシフォン生地、「和三盆糖」を使用した
コクのあるクリームをたっぷり詰め、粉糖をふりかけました。
ふんわりふわふわな生地と上品でほのかな甘みの和三盆クリームの
しっとりふわふわ感がクセになる新食感スイーツです。
シンプルな見た目ですが、デザートに良し。おもたせにも良し、と
百貨店や洋菓子個店などでも注目されている商品です。



●商品サイズ／205×80×80mm

●内容量／1本

和三盆とは？

和三盆は、主に四国東部(徳島県・香川県)で
伝統的に生産されている砂糖の一種です。

手間隙がかかる製法と、上品な甘さから高級砂糖として有名です。



なると金時、スイートポテトのお店

あとりえ市

地元徳島の素材を使った美味しいお菓子にこだわる専門店
「なると金時の美味しいお店『あとりえ市』」の商品です。



商 品 名	商品コード	販売価格	推奨玉数	出荷単位	出荷条件	賞味期限	注文数	希望納期
あとりえ市 生パウンドケーキ 和三盆クリーム	4982235231403	810	245	10	1ケース以上	冷凍365日解凍後冷蔵5日		

リードタイム:ご発注後約1週間(土日除く)

ホール様名	ご担当者様名	お届け先
		〒
		TEL

HIKARI SHINSEI GROUP