

ふくや小町ケーキ ～ Komachi Cake ～

和菓子職人の遊び心から
生まれた珠玉のケーキ



ふれーん **和**

- NAGOMI -



濃厚抹茶 **翠**

- MIDORI -



芳醇ほうじ茶 **薫**

- KAORU -



完熟トマト **朱**

- AKEMI -



熟成チーズ **奏**

- KANADE -



漆黑チョコ **雅**

- MIYABI -



ふくや小町ケーキのご案内



開発ストーリー

数十年前、和菓子職人たちが身近にあるあんこを使って遊び感覚でつくったのがはじまり。このケーキは、この上なく美味しかったのですが、和菓子屋ではケーキを売らないという先代の意向もあり長年自分たちのお茶菓子として楽しんでいました。先代が亡くなった後、この味をたくさんの人に知ってもらいたいという思いが捨てきれず、数年の年月をかけて改良を加え、当初よりもさらに美味しいケーキが生まれました。

製法のこだわり

まず、比重の異なる2つの生地をつくりだし複数回にわけて馴染ませながら混ぜあわせます。さらにその生地を通常のケーキよりも低い温度でじっくり時間をかけて焼きあげることでケーキに潤いが生まれ、しっとりとした特徴のある食感に。

各ケーキの特徴

ぶれーん <和> - NAGOMI -	国産の手亡餡を使用。 手亡餡が各食材の美味しさを引き出してくれています。
濃厚抹茶 <翠> - MIDORI -	京都にある【北川半兵衛商店】の宇治抹茶を使用。 口の中でなくなる最後まで濃厚な抹茶をご堪能頂けます。
芳醇ほうじ茶 <薫> - KAORU -	京都にある【北川半兵衛商店】の宇治ほうじ茶を使用。 食べた瞬間に良質なほうじ茶の風味が口いっぱい広がります。
完熟トマト <朱> - AKEMI -	国産のトマトペーストを使用。 爽やかなトマトの風味と酸味がおりなす絶妙なハーモニー。
熟成チーズ <奏> - KANADE -	特徴の異なる三種のチーズを使用。 ふわっと繊細な食感の中で三種のチーズをお楽しみください。
漆黒チョコ <雅> - MIYABI -	こだわりのクーベルチュールチョコレートを使用。 良質なチョコの風味、コク、深みがたまらない逸品です。

賞味期限

①冷蔵の場合：7日 ②冷凍の場合：30日

パッケージ

※各種詰合せにも対応させていただきます。



内装



2本入



3本入



4本入

お問い合わせ

株式会社デリコジャパン 〒590-0832 大阪府堺市堺区出島浜通2番18号

TEL：072-247-3740

FAX：072-247-3750