

ふんわり、しっとり。
【バウムクーヘン】

Baumkuchen

厳選した素材を使って
ふんわり、しっとり焼きあげました。



花園フォレスト
森の散歩道

たまごをたっぷり使い、しっとり焼きあげた
食べきりサイズでかわいらしいバウムクーヘン。

- | | | |
|---|---|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 101 | 102 | 103 |
| パニラ 1個
約縦7×高さ3cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | クリームチーズ 1個
約縦7×高さ3cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | チョコレート 1個
約縦7×高さ3cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

ギュッとつまったおいしい
【スティックケーキ】

Stick cake

しっとり濃厚な味わいの
スティックタイプのケーキ。

AKIYAMA
スティックケーキ

ガラメを散りばめたパイ生地チョコレートをサンドしたショコラパイ、太粒の大粒小豆を散りばめた抹茶の和風パウンドケーキ、オレンジスライスを練込んだ爽やかな風味のしっとりオレンジケーキ、風味豊かなココアを練込みチョコチップをたっぷり入れたチョコレートケーキ、キャラメルでコーティングしたアーモンドを使用し、クッキー生地と焼きあげたフロランタン。

- | | | |
|--|---|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 124 | 125 | 126 |
| ショコラパイ 1本
約縦14×横2.5×高さ9.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | 抹茶ケーキ 1本
約縦12×横2.5×高さ9.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | オレンジケーキ 1本
約縦12×横2.5×高さ9.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |



ラヴノ
パティシエのりんごスティック

ひとくちで広がる、青森りんごの甘酸っぱさ。たわわに実った青森りんごをふんだんに使ったスイーツをお届け。スポンジ生地を敷いたパイの中に、大きめにカットしたりんごがたっぷり。

- | | |
|--|----------|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 129 | 130 |
| りんごスティック 1本
約縦14×横4.5cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | |



横浜スコーンクラブ
スティッククーヘン

新鮮たまごをたっぷり練込み、ドイツの伝統製法でしっとり焼きあげたバウムクーヘンは、食べやすいスティック状なので、おやつにも、デザートにもぴったり。



京はやしや
ばうむくうへん

ふんわりしていて、しっとり。食べごたえ満点。さらにおいしく生まれ変わった抹茶・ほうじ茶のバウムクーヘン。

- | | | |
|--|--|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 104 | 105 | 106 |
| はちみつ 1個
約縦11×横5.5×高さ3.5cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | チョコレート 1個
約縦11×横5.5×高さ3.5cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | メープル 1個
約縦11×横5.5×高さ3.5cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |



もちりりサクサク!
【焼ドーナツ・焼菓子】

Doughnut Baked sweets



カリノ
焼ドーナツ

コーラーゲン入りの、しっとりした食感が自慢のカリノ焼ドーナツ。

- | | |
|--|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 130 | 131 |
| 抹茶 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | チョコチップ 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

抹茶 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦

- | | |
|--|----------|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 132 | 133 |
| コービー 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | |

カリノ
アニマルドーナツ

色とりどりな輪っかの真ん中には、ウサギやクマの小さな焼ドーナツ。見た目のかわいさはもちろん、コーラーゲン入りのしっとり食感ほ女子をとりこにすること間違いなし。

- | | | |
|---|---|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 133 | 134 | 135 |
| くまココア 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | うさぎプレーン 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | くまキャラメル 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

カリノ
くまの焼菓子

オープンでふんわり、しっとり焼きあげました。くまの形がかわいらしい、カリノ人気の焼菓子です。

- | | | |
|--|---|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 136 | 137 | 138 |
| うさぎイチゴ 1個
約縦7×高さ2.5cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | プレーン 1個
約縦7.5×横5×高さ2cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | イチゴ 1個
約縦7.5×横5×高さ2cm [常温40分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

アラ・カンパニー
サブレ

からすま入りで嚼むほかに茶ばしさが広がる、ぎゅっりしたカントリータイプのサブレ。

- | | |
|---|----------|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 140 | 141 |
| サブレチョコチップ 1個
約縦6cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | |

ふわっと風味広がる
【カステラ】

Castella

きめ細かな生地の食感がやさしい、
うっとりするおいしさ。



果子乃季
月でひろった卵

- | | |
|--|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 109 | 110 |
| 月でひろった卵 1個
約縦5.5×横7cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | 月でひろった卵 ショコラ 1個
約縦5.5×横7cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

ホシフルーツ
フルーツカステラ

国産の小麦粉を使い、きめ細かく、しっとり生地に仕上げたカステラ生地。さわやかな福岡あまおうや広島レモンを合わせたフルーツカステラ、ほっくり甘い丹波黒大豆や北海道小豆を合わせた和カステラ。



- | | | |
|---|--|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 111 | 112 | 113 |
| 福岡あまおう 1個
約縦5.5×横7cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | 北海道小豆 1個
約縦5.5×横7cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | 広島レモン 1個
約縦5.5×横7cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

おいしさいっぱい詰まった
【タルト】

Tart

見た目も食感も楽しめる
手のひらサイズのかわいいタルト。

- | | | |
|--|---|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 141 | 142 | 143 |
| スイートポテトタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | キャラメルナッツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | フルーツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

贅沢で濃厚な味わい
【フィナンシェ・マドレーヌ】

Financier Madeleine

バター風味豊かな
贅沢なひとし。

京はやしや
フィナンシェ

アーモンドパウダーとココアのあるバターを使用し、抹茶やほうじ茶がほのかに香るやさしいお菓子に仕上げました。



- | | |
|--|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 144 | 145 |
| 京抹茶フィナンシェ 1個
約縦4.5×横9cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | 京ほうじ茶フィナンシェ 1個
約縦4.5×横9cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

新鮮たまごのおいしさ
【プリン】

Pudding

濃厚でコクのあるプリンのおいしさに、
心がホッとするお菓子。



秋川牧園
秋川牧園の卵でつくった
たまご村プリン

- | | |
|---|----------|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 115 | 116 |
| たまご村プリン 1個
約7g [常温180分]
特定原材料:卵・乳 | |

グランマ
タルト
ケーキ

甘さ控えめのさつま芋のタルト、クランベリーとナッツをトッピングしたキャラメルタルト、自然な甘みと大切にしたフルーツ4種類のタルト。

- | | | |
|--|---|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 141 | 142 | 143 |
| スイーツポテトタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | キャラメルナッツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | フルーツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

ア・ラ・カンパニー
マドレーヌ

神戸の有名店からお届け。
南仏クロワッサンをイメージした焼菓子。

- | | | |
|---|---|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 146 | 147 | 148 |
| 抹茶 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | プレーン 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ショコラ 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

フィナンシェ
プレーン 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦

- | | |
|--|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 149 | 150 |
| フランボワーズ 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ショコラ 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |



パティスリーサンガ
バイクドチーズケーキ

- | | |
|--|----------|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 116 | 117 |
| バイクドチーズケーキ 1個
約40g [常温40分]
特定原材料:卵・乳 | |

グランマ
カットケーキ

香り高い抹茶生地にふくらみ出した小豆を練込んだ抹茶ケーキ。5種類のフルーツを練込んだお子様に大人気のフルーツケーキ。かくし味にラム酒を入れた、チョコとプレーンのマールケーキ。

- | | | |
|---|--|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 118 | 119 | 120 |
| フルーツ 1個
約縦7×横5.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | マール 1個
約縦7×横5.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | 抹茶 1個
約縦7×横5.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

グランマ
タルト
ケーキ

甘さ控えめのさつま芋のタルト、クランベリーとナッツをトッピングしたキャラメルタルト、自然な甘みと大切にしたフルーツ4種類のタルト。

- | | | |
|--|---|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 141 | 142 | 143 |
| スイーツポテトタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | キャラメルナッツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | フルーツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |



- | | |
|--|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 |
| 149 | 150 |
| フランボワーズ 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ショコラ 1個
約縦5×横7.5cm [常温90分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

フルーツたっぷり
【ケーキ】

Cake

食べるという喜びを気軽に
楽しむ人気のケーキ。



グランマ
カットケーキ

香り高い抹茶生地にふくらみ出した小豆を練込んだ抹茶ケーキ。5種類のフルーツを練込んだお子様に大人気のフルーツケーキ。かくし味にラム酒を入れた、チョコとプレーンのマールケーキ。

- | | | |
|---|--|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 121 | 122 | 123 |
| フルーツ 1個
約縦7×横5.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | マール 1個
約縦7×横5.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | 抹茶 1個
約縦7×横5.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

グランマ
タルト
ケーキ

甘さ控えめのさつま芋のタルト、クランベリーとナッツをトッピングしたキャラメルタルト、自然な甘みと大切にしたフルーツ4種類のタルト。

- | | | |
|--|---|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 141 | 142 | 143 |
| スイーツポテトタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | キャラメルナッツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | フルーツタルト 1個
約縦6.5×高さ2cm [常温60分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

カラフルでかわいい
【クワロフ】

Gugelhupf

フルーツをふんだんに使った
カラフルでキュートなお菓子。

- | | | |
|---|--|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 152 | 153 | 154 |
| チョコ&バナナ 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ストロベリーinクランベリー 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ココナッツ&キャラメル (2層) 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

上品な甘さ
【和菓子】

Japanese sweets

和菓子の品のあるお菓子。

鈴屋得経餅問所本店
どら焼き

皮からこだわった、京都発のどら焼き。美味しい皮作りでこだわり、皮は一つ一つの味を変え、より美味しく食べていただけるよう餡子にもこだわったどら焼きです。

- | | | |
|--|---|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 156 | 157 | 158 |
| どら焼き 和盆糖 1個
約縦8.5cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | どら焼き 極 豆乳抹茶 1個
約縦8.5cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | どら焼き 栗 1個
約縦8.5cm [常温45分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |



ホシフルーツ
フルーツ
カップケーキ

瑞々しいセミドライの果実がたっぷり、まるごとカップケーキ。生地も果実感にこだわりました。カップケーキのスポンジには、カットしたセミドライフルーツを練込み、果実感がさらにアップ。ホシフルーツが自信をもっておすすめする自慢のフレンチカップケーキです。

- | | | |
|---|--|---|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 120 | 121 | 122 |
| チェリー&クランベリー 1個
約縦5×高さ4.5cm [常温30分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | マンゴー&バナナ 1個
約縦5×高さ4.5cm [常温30分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | マロン 1個
約縦5×高さ4.5cm [常温30分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

ホシフルーツ
果実の
ミニオン・ド・
ググロフ

マリー・アントワネットの好物だったと伝えられるヨーロッパ生まれのクワロフ。生地にたっぷり練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかなきざり立をします。

- | | | |
|---|--|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 152 | 153 | 154 |
| チョコ&バナナ 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ストロベリーinクランベリー 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ココナッツ&キャラメル (2層) 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

ホシフルーツ
果実の
ミニオン・ド・
ググロフ

マリー・アントワネットの好物だったと伝えられるヨーロッパ生まれのクワロフ。生地にたっぷり練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかなきざり立をします。

- | | | |
|---|--|--|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 152 | 153 | 154 |
| チョコ&バナナ 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ストロベリーinクランベリー 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 | ココナッツ&キャラメル (2層) 1個
約縦6×高さ3cm [常温50分]
特定原材料:卵・乳・小麦 |

若山商店
蒸し羊羹

素朴な味を生かしたサツマイモの甘露煮をひとつひとつ丁寧にのせたお芋の蒸し羊羹。素材にこだわり京都宇治抹茶を使用した抹茶蒸し羊羹。

- | | | |
|--|---|----------|
| 申込
番号 | 申込
番号 | 申込
番号 |
| 159 | 160 | 161 |
| お芋の蒸し羊羹 1個
約縦8×横4×高さ2.5cm [常温90分]
特定原材料:小麦 | 抹茶蒸し羊羹 1個
約縦8×横4×高さ2.5cm [常温90分]
特定原材料:小麦 | |