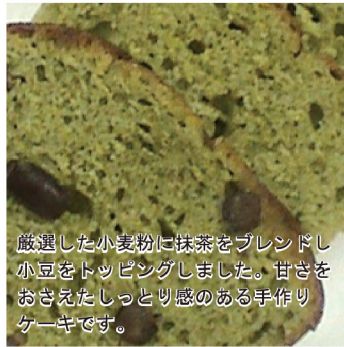


(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**キャラメルコーヒ**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉にキャラメルとコーヒをブレンドしました。甘味と苦味が絶妙なバランスでマッチしたパウンドケーキです。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**抹茶あずき**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉に抹茶をブレンドし小豆をトッピングしました。甘さをおさえたしっとり感のある手作りケーキです。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**チーズ**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にはチーズを加えて焼き上げたケーキです。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**くだもの**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用し5種類のフルーツを混ぜ込み甘さをおさえたしっとり感のある洋風タイプのパウンドケーキです。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**あーもんど**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にはアーモンドをトッピングして焼き上げたパウンドケーキです。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**まつま芋**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地には薩摩芋をブレンドして焼き上げました。食物繊維やビタミンCが豊富に含まれています。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**くろまめ**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉に黒豆をトッピングしました。ポリフェノールとイソフラボンがたっぷり含まれた女性に人気のケーキです。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**くろみ**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にくろみをトッピングしたケーキです。甘さをおさえたしっとり感のある味に焼き上げました。

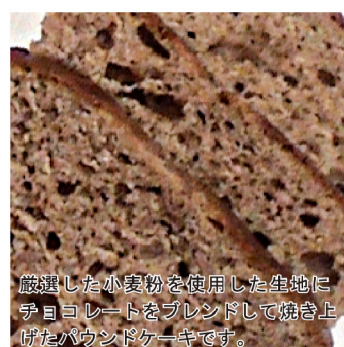


(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**ふれーん**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用し甘さをおさえたしっとり感のある洋風タイプのパウンドケーキです。



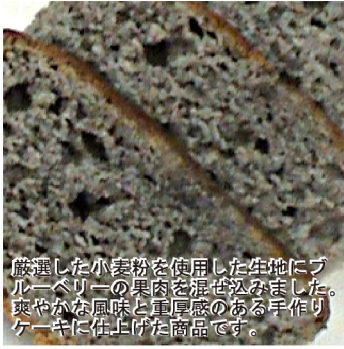
(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**ちよこれーと**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にはチヨコレートをブレンドして焼き上げたパウンドケーキです。





(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**ぶるーべりー**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にもブルーベリーの果肉を混ぜ込みました。爽やかな風味と重厚感のある手作りケーキに仕上げた商品です。

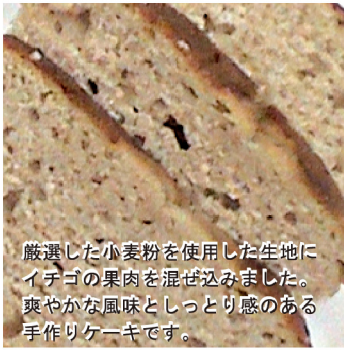


(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**ばなな**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にもバナナのペーストを混ぜ込みました。バナナの風味豊かに甘さをおさえたしっとり感のある手作りケーキです。

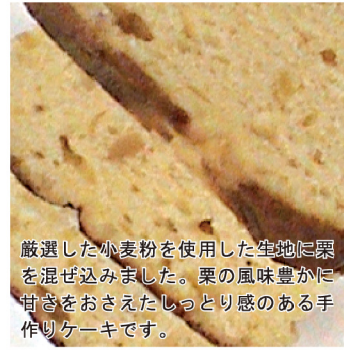


(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**いちご**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にもイチゴの果肉を混ぜ込みました。爽やかな風味としっとり感のある手作りケーキです。



(商品名)  
手作りパウンドケーキ  
**マロン**  
(内容量)  
1個(250g)

¥

(税込)

厳選した小麦粉を使用した生地にも栗を混ぜ込みました。栗の風味豊かに甘さをおさえたしっとり感のある手作りケーキです。



中山久良蔵  
長崎県佐賀県  
愛知縣

職人一筋  
手作りパウンドケーキ



中山久良蔵  
長崎県佐賀県  
愛知縣

職人一筋  
手作りパウンドケーキ



中山久良蔵  
長崎県佐賀県  
愛知縣

国産小麦粉使用・卵・砂糖をまぜ合わせて、こだわりの素材を、加えるなどして焼いた洋菓子。材料を1ポンドずつ用いて作る「パウンド」ケーキと呼ばれています。材料は1ポンドずつ量が決まっているのに、どうしてここまで味が変わってくるのか？そこには、職人が20年間こだわりの「経験」があります。材料が同じでも、素材をどう生かすのか。焼き方や季節など温度調整やちょっとしたことを変えるだけで、味はぐんと変わってきます。妥協しない職人のプライドがパウンドケーキに愛情をこめて毎日焼き続けています。

職人一筋  
手作りパウンドケーキ



中山久良蔵  
長崎県佐賀県  
愛知縣

国産小麦粉使用・卵・砂糖をまぜ合わせて、こだわりの素材を、加えるなどして焼いた洋菓子。材料を1ポンドずつ用いて作る「パウンド」ケーキと呼ばれています。材料は1ポンドずつ量が決まっているのに、どうしてここまで味が変わってくるのか？そこには、職人が20年間こだわりの「経験」があります。材料が同じでも、素材をどう生かすのか。焼き方や季節など温度調整やちょっとしたことを変えるだけで、味はぐんと変わってきます。妥協しない職人のプライドがパウンドケーキに愛情をこめて毎日焼き続けています。

職人一筋  
手作りパウンドケーキ

職人一筋  
手作りパウンドケーキ

職人一筋  
手作りパウンドケーキ



中山久良蔵



中山久良蔵

