

濃厚ケーキシリーズ

濃厚な味わいと素材にこだわって仕上げた
オリジナルケーキです。

きな粉の深い味わいの 和風ケーキ

北海道産大豆を使用した上品な香りのきな粉で仕立てた濃厚ホワイトチョコムースに、香ばしいきな粉ガナッシュが調和した芳醇な香りと味わいの和風ケーキです。



濃厚きな粉の
ホワイトショコラ

- 370g×9本×2合
- 長さ約34cm×幅約7cm×高さ約3cm

冷凍



クリーミーでコクがある チーズケーキ

オーストラリア産クリームチーズを50%以上使用し、カスタードクリームとアカシア蜂蜜を加えた、濃厚でクリーミーな味わいのチーズケーキです。食感のアクセントに、相性の良いさっくりとしたクッキー生地で仕上げました。



濃厚フロマージュ

- 400g×9本×2合
- 長さ約34cm×幅約7cm×高さ約3cm

冷凍



口溶けが良く風味豊かな チョコレートケーキ

フランス産バターニュウ産『ケランドの塩』を加えた、とろけるようなガナッシュと、ビター感のあるチョコレートムースが調和した濃厚で深みのある味わいのチョコレートケーキです。



濃厚ガナッシュ
ショコラ

- 400g×9本×2合
- 長さ約34cm×幅約7cm×高さ約3cm

冷凍



 服部コーヒーフーズ株式会社

本社 宮城県仙台市青葉区本町1-3-21

TEL 022-214-8010

http://www.hattori-cf.co.jp

お問い合わせ