

FINANCIERS EN FORME DE BÂTON



スティックケーキギフト【3個入】

【ケース入数】15箱
【内容】プレーン×1 チョコ×1 ピ스타チオ×1
【商品サイズ】約W115×D235×H45mm
【商品重量】約175g
【ケースサイズ】約W360×D250×H245mm
【ケース重量】約2935g
【アレルギー物質】小麦、卵、乳、アーモンド、大豆
【賞味期限】150日
【JANコード】4935353001700

自家挽きた
アーモンドを使用。
口どけがよく、しっとりとした
食感に焼き上げた
スティックタイプの
フィナンシェです。



プレーン

アーモンドの香ばしさが
楽しめる。
しっとり食感の
プレーンフィナンシェです。



チョコ

カカオマスを使用した、
しっとり食感の
濃厚ショコラ
フィナンシェです。



ピスタチオ

イタリア産の
ピスタチオペーストを
使用した、しっとり食感の
フィナンシェです。



JOLIS FINANCIERS RONDS



ガトープルポ【4個入】

【ケース入数】15箱
【内容】カフェモカ×2 レモン×1 抹茶×1
【商品サイズ】約W115×D205×H45mm
【商品重量】約170g
【ケースサイズ】約W360×D225×H255mm
【ケース重量】約2830g
【アレルギー物質】小麦、卵、乳、アーモンド、大豆
【賞味期限】150日
【JANコード】4935353000697

円形にしたフィナンシェ生地を
しっとり焼き上げ、
コンフィチュール&ショコラで
味にアクセントをそえて。
「ちょっと(peu)」
「ひとやすみ(repos)」という
名前の午後のティータイムに
ぴったりな焼き菓子です。



カフェモカ

ふんわり香るコーヒー風味の
フィナンシェ生地をしっとり焼き上げ、
チョコをそえて仕上げました。
フランスのカフェを思わせる、
ちょびりビターなテイストです。



レモン

ほのかな苦味のレモンピール素材を
使ったフィナンシェ生地をしっとり
焼き上げ、仕上げにレモンの
コンフィチュールをそえました。



抹茶

抹茶のフィナンシェ生地をしっとり
焼き上げ、仕上げに抹茶を加えた
ホワイトチョコをそえました。
ほろ苦い抹茶の風味が香る、
上品な味わいです。

ASSORTIMENT DE GÂTEAUX SECS



ガトーセレクション【4個入】

【ケース入数】15箱
【内容】ダックワーズ プラリネ×2 フィナンシェ プレーン×1 フィナンシェ 抹茶×1
【商品サイズ】約W115×D205×H52mm
【商品重量】約145g
【ケースサイズ】約W360×D225×H280mm
【ケース重量】約2485g
【アレルギー物質】小麦、卵、乳、アーモンド、大豆
【賞味期限】150日
【JANコード】4935353001809

自家挽きたアーモンドを
使用し、口どけがよく、
しっとりとした食感に
焼き上げた
フィナンシェと、なめらかな
クリームをサンドした
ダックワーズを
詰め合わせました。



ダックワーズプラリネ

プラリネクリームをはさんだ
アーモンドならではの味わいの
プレーンテイストのダックワーズです。



フィナンシェプレーン

アーモンドならではの味わいの
しっとり食感のプレーンテイスト
フィナンシェです。



フィナンシェ抹茶

ほんのりとほろ苦き香る、
しっとり食感の抹茶テイスト
フィナンシェです。

【総販売代理】株式会社ハートリー 【生産・開発】IGETADO - 井桁堂株式会社 -

■本社 〒473-0933 愛知県豊田市長岡町松葉145番1 TEL: 0565-40-9201 FAX: 0565-40-9210 ■東京支社 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-5-2 合人社東京秋葉原ビル402号室
Mail: info@igetado.co.jp URL: https://www.igetado.co.jp TEL: 03-5846-9260 FAX: 03-5846-9264

※よりよい商品づくりのために当社では日々改良に努めております。このため、商品内容や仕様、デザイン、受注期間や最小ロット等は予告なく変更となる場合がございますので予めご了承ください。 ※ご注文が集中した場合やお届け先の地域によっては商品到着日が遅くなる場合がございます。 ※売切などによりご指定日にお届けできない場合は速やかにご連絡させていただきます。 ※受注期間やその他不明な点は当社担当営業まで直接お問い合わせください。