



究極にこだわった

台湾カステラプレミアム



Now on sale

Taiwan Castella Premium

新発売

那珂川キッチン 台湾カステラプレミアム

厳選された良質な卵をふんだんに使用しています、卵香をマイルドにするため有機ココナッツと有機シナモンを加えています。

通常のバターではなく有機ビーガン油脂を使用、現在日本でほとんど口にする事のない北海道産グラスフェッドの低脂肪牛乳を使う事で出来る限り動物性脂肪を減らし、深い味わいに仕上げています。卵以外は全て有機使用、素材に原材料にこだわり抜いた自慢の商品に仕上げておりますので、是非ご賞味下さい。

内容量：220g / 賞味期限：180日 / アレルゲン：小麦・卵・乳成分・アーモンド

原材料：卵・有機キビ砂糖・有機小麦粉・低脂肪牛乳（グラスフェッド牛）・有機ファットスプレッド
有機ハチミツ・有機ココナッツパウダー・有機シナモンパウダー



監修 中野 秀明

21歳からイタリアンレストランにて修行。
31歳で東京目黒にイタリアンパティスリーを開業。
2014年より、シシランカイトブックビルグルマン6年連続掲載。



Nakagawa
Kitchen

那珂川キッチン

お問合せ先 〒811-1246

福岡県那珂川市西畑553-12

電話：092-951-7470 FAX：092-951-7471