NAMA LEMONCAKE

瀬戸内生レモンケーキ

しっとり、ふわふわのビスキュイに瀬戸内産のレモン香るレモンクリームをはさみ、薄くレモンチョコでコーティングしました。冷蔵庫で冷たく冷やしてお召し上がりください。【要冷凍商品】

12 瀬戸内生レモンケーキ5個入
¥1,200(税別)
お日持ち 冷凍30日
内容量
生レモンケーキ×5　計5個

3 瀬戸内
生レモンケーキと
希少糖のジェラート
ギフトM サイズ
¥3,000(税別)

4 瀬戸内
生レモンケーキと
希少糖のジェラート
ギフトL サイズ
¥5,000(税別)

BAKED LEMONCAKE

瀬戸内焼レモンケーキ

瀬戸内産のレモンピールをたっぷり練り込み、しっとり焼き上げました。爽やかな香りと、食感をお楽しみください。【常温商品】

13 瀬戸内焼レモンケーキ5個入
¥1,100(税別)
お日持ち 常温10日
内容量
焼レモンケーキ×5　計5個

14 瀬戸内焼レモンケーキ 10 個入
¥2,200(税別)
お日持ち 常温10日
内容量
焼レモンケーキ×10　計 10 個

Sablés Diamant

Sablés Diamant Assortie サブレディアマンアソートボックス

15 サブレディアマン
Sボックス
¥1,000(税別)
お日持ち 常温20日
内容量
サブレディアマン×10種
各1　計10枚

16 サブレディアマン
Mボックス
¥1,900(税別)
お日持ち 常温20日
内容量
サブレディアマン×10種
各2　計20枚

17 サブレディアマン
Lボックス
¥2,800(税別)
お日持ち 常温20日
内容量
サブレディアマン×10種
各3　計30枚

ORIGINAL GIFT

オリジナルギフト

サンファソンのパティシエが丁寧に作り上げた焼菓子の詰合せギフトです。

27 オリジナルギフト
¥2,000(税別)
お日持ち 常温10日
計 12 個

28 オリジナルギフト
¥2,500(税別)
お日持ち 常温10日
計 15 個

29 オリジナルギフト
¥3,000(税別)
お日持ち 常温10日
計 22 個

30 オリジナルギフト
¥4,000(税別)
お日持ち 常温10日
計 25 個

31 オリジナルギフト
¥5,000(税別)
お日持ち 常温10日
計 30 個

20 瀬戸内ギフトS サイズ
¥1,400(税別) お日持ち 常温10日
内容量
バオバブの木 (プレーンカットバウム)×4
バオバブの木 (瀬戸内レモンカットバウム)×4　計 8 個

21 瀬戸内ギフトM サイズ
¥3,500(税別) お日持ち 常温10日
内容量
バオバブの木 (プレーンカットバウム)×10
バオバブの木 (瀬戸内レモンカットバウム)×10　計 20 個

22 バウムクーヘン 2 種詰合せ
¥3,000(税別) お日持ち 常温14日
内容量
バオバブの木 S サイズ
(瀬戸内レモンバウムクーヘン)
ガトーピレネー 1 山　計 2 個

23 バウムクーヘン焼菓子詰合せ
¥3,300(税別) お日持ち 常温10日
内容量
バオバブの木 S サイズ（瀬戸内レモンバウムクーヘン）
サブレ 10 種 × 各 1　フィナンシェ ×3
チョコレートフィナンシェ ×2　計 16 個

Gâteau Pyrénées

パティシエが一層一層、心を込めて焼き上げたサンファソンのハードバウムクーヘン

ガトーピレネー お日持ち 常温14日

24 1 山［高さ 約 4cm］ ¥1,400(税別) ◎直径約 12cm～ ※形状が山型のため多少前後します。
25 3 山［高さ 約 12cm］木箱入 ¥5,000(税別)
26 5 山［高さ 約 20cm］木箱入 ¥7,000(税別)

18 バオバブの木 S サイズ
（瀬戸内レモンバウム）
¥1,400(税別) お日持ち 常温14日
大きさ：直径約 15cm 高さ 4cm

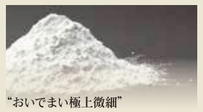
19 バオバブの木 M サイズ
（瀬戸内レモンバウム）
¥2,150(税別) お日持ち 常温14日
大きさ：直径約 15cm 高さ 6cm

シンプルなお菓子だからこそ、こだわりと挑戦の積み重ね。

サンファソンのバウムクーヘン職人は、ひとつひとつの素材、配合にこだわり、最高の食感、焼き色、形の美しさに挑戦しています。そのため生地の微妙な温度の調整や、きめの細かい気泡を含ませたり、片時もオーブンの前から離れることなく一層一層生地を重ねながら焼き上げていきます。
自分自身が納得できるお菓子づくりのため、一見非効率に感じる細かな作業。そこにこだわり、日々飽くなき挑戦を続けています。

厳選した素材で、食材の香りや食感を最大限に引き出し、笑顔がこぼれるほどの濃厚リッチな風味と口当たりを実現しました。

小麦粉を一切使用せず、香川の米粉のみで作りました。 グルテンフリー



“おいでまい極上微細”
四国で初めて「米の食味ランキング」最高ランク・特Aを受賞した香川のお米“おいでまい”を高い技術により2度挽き製粉をした米粉です。

“ブルボンバニラビーンズ”
バオバブの木の故郷、マダガスカル島で収穫された、品質№1とされるバニラビーンズ。豊かな香りと味が特徴です。

“タカナシ 特選 北海道バター”
北海道でのんびりと草をはんで育った牛の牛乳を使用。攪拌後の水洗いを行わず、チルド保存で流通された、香り高いフレッシュなバターです。

“自家製パートダマンドスュペリュール”
通常より多めのアーモンドを配合してシロップで練り上げた、きめ細やかな手作りのアーモンドペースト。濃厚リッチな風味はパートダマンドスュペリュールのおかげです。