



GALLETE BRETONNE

ガレット・ブルトンヌ

ブルターニュ地方発祥の焼菓子。
香り高い発酵バターをたっぷり使った厚焼きクッキーです。



12 ガレット・ブルトンヌ5個入
¥1,100(税別) **内容量** ガレット・ブルトンヌ ×5 計5個



13 ガレット・ブルトンヌ 10 個入
¥2,200(税別)
内容量 ガレット・ブルトンヌ ×10 計10個



14 ガレット・ブルトンヌ 15 個入
¥3,200(税別)
内容量 ガレット・ブルトンヌ ×15 計15個



SETOKA CAKE

せとかケーキ

レアシュガースウィート(希少糖含有シロップ)を使用。
せとかビールをたっぷり練り込み、しっとり焼き上げました。



15 せとかケーキ5個入
¥1,400(税別) **内容量** せとかケーキ ×5 計5個



16 せとかケーキ 10 個入
¥2,700(税別)
内容量 せとかケーキ ×10 計10個



17 せとかケーキ 15 個入
¥4,000(税別)
内容量 せとかケーキ ×15 計15個



Sablés Diamant ASSORTIE

サブレディアマンアソートボックス



18 サブレディアマン
10枚入り
¥1,000(税別)
内容量 サブレディアマン 全10種
各1 計10枚



19 サブレディアマン
20枚入り
¥1,900(税別)
内容量 サブレディアマン 全10種
各2 計20枚



20 サブレディアマン
30枚入り
¥2,800(税別)
内容量 サブレディアマン 全10種
各3 計30枚



SANSFAÇON SPECIAL ASSORTIE

サンファソンスペシャルアソート

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。



30 スペシャルアソート
¥2,000(税別)
計11個



31 スペシャルアソート
¥2,500(税別)
計13個



32 スペシャルアソート
¥3,000(税別)
計18個



33 スペシャルアソート
¥4,000(税別)
計23個



34 スペシャルアソート
¥5,000(税別)
計29個



SETOUCHI
LEMON
BAUMKUCHEN

Baobab

瀬戸内のレモン果汁と果皮を使った夏限定のバウムクーヘン



23 瀬戸内ギフト S サイズ
¥1,400(税別)
内容量 バオバブの木 (ブレンカットバウム) ×4
バオバブの木 (瀬戸内レモンカットバウム) ×4 計8個



24 瀬戸内ギフト M サイズ
¥3,500(税別)
内容量 バオバブの木 (ブレンカットバウム) ×10
バオバブの木 (瀬戸内レモンカットバウム) ×10 計20個



25 バウムクーヘン 2 種詰合せ
¥3,000(税別)
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



26 バウムクーヘン焼菓子詰合せ
¥3,300(税別)
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



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



22 バオバブの木 M サイズ
(瀬戸内レモンバウム)
¥2,150(税別)
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。



“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No.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食べて育った牛
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ベリユール”
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
ートダマンドスベリユールのおかげです。