



発酵バター使用

堂島浜バターサブレ

Dojimahama Butter Sablé

2種類の乳牛のクリームをブレンドし低温で長時間発酵させた発酵バターにマダガスカル産バニラとバレンシア種の香り高いアーモンドパウダーを混ぜ込みじっくりと焼き上げました。

国産発酵バター

ホルスタイン種とノルマンディー種をブレンドし低温・長時間発酵のバター。

バレンシア種 アーモンドブードル

アーモンドオイルを豊富に含んだバレンシア種は風味の豊かさ奥行きのある甘みを引き立ちます。

マダガスカル産 バニラビーンズ

香気の主成分である「バニリン」の含有量が非常に高いマダガスカル産ブルボン種を使用。

¥2,800(本体価格¥2,593)

特定原材料等:小麦・乳・卵・アーモンド



発酵バター使用

堂島浜花凛糖

Dojimahama Karinto

発酵バターを折込んだ風味豊かなパイ生地に2種の黒糖と
国産蜂蜜と黒みりんを絶妙なバランスで混ぜ合わせた黒蜜に
からませて焼き上げました。

**発酵バター入り
パイ生地**
発酵バターが練り込まれた何層にも
重ねたパイ生地はパリッとした食感と
黒糖と蜂蜜の風味に合います。

**沖縄産
純黒糖**
香り豊かでミネラル豊富、
1番絞り汁のみを使用した
波照間島の希少な黒糖。

国産百花蜂蜜
まろやかでコクがあり
風味豊かな蜂蜜。

¥1,400(本体価格¥1,297)

特定原材料等:小麦・乳・卵

UP
PURE SWEETS

PURE SWEETS since 2020



発酵バター使用

堂島浜バターサブレ × 堂島浜花凛糖

Dojimahama Butter Sablé ×
Dojimahama Karinto Set

堂島浜バターサブレ6つ、堂島浜花凛糖4つが入ったセット。
どちらの味もお試しいただけるので、お土産におすすめです。

¥2,100(本体価格¥1,945)

特定原材料等:小麦・乳・卵・アーモンド