

五感

商品案内

五感の黒豆マドレーヌ「ええもん」

国産の原料でつくられた米粉と小麦粉を使用し、国内産黒大豆を入れてしっとりと焼き上げたマドレーヌ
1個 210円（税込231円）
5個入 1,100円（税込1,210円）
10個入 2,200円（税込2,420円）
賞味期限 約3週間



ええもんサブレ

できうる限り国産素材を使い、ザクザクとした食感の黒豆サブレを作りました。
1枚 130円（税込143円）
6枚入 880円（税込968円）
10枚入 1,450円（税込1,458円）
賞味期限 約40日



檸檬焼

瀬戸内の岩城島で育った「いわぎレモン」を使用した昔懐かしいレモンケーキ
1個 260円（286円）
5個入 1,350円（1,485円）
10個入 2,700円（2,970円）
賞味期限 約2週間



問い合わせ先

※発注内容により別途送料が発生いたします。

コングレススクエアグラングリーン大阪
Congrès Square Grand Green Osaka

TEL : 06-6292-6047

MAIL : csg@osaka.congres-square.jp

ええもん（季節）

国産の原料でつくられた米粉と小麦粉を使用し季節素材を入れて焼き上げたマドレーヌ
1個 230円（税込253円）
3月1日～9月末頃「抹茶」
10月1日～2月末頃「和栗」
賞味期限 約3週間



画像はプレーン

お米の最中クッキー「穂の一」

北陸産もち米「新大正糯」を使用した最中生地に米粉で作ったクッキー生地を流し込みじっくり焼き上げたクッキーです。
1枚 130円（税込143円）
10枚入 1,300円（税込1,430円）
※味が3種あります。
穂の一（プレーン）
穂の一果々緒（チョコレート）
穂の一宇治白挽茶（抹茶）



季節のプチギフト

五感の定番のクッキー詰め合わせ
5枚入り 750円（825円）
ええもんサブレ2枚
穂の一1枚
穂の一果々緒1枚
穂の一宇治白挽茶1枚
賞味期限 約30日
※パッケージは季節により異なります（写真は秋のプチギフト）



GOKAN PARLOIR

商品案内

実の璃果

4種 さくらんぼ、オレンジ、無花果、果実いろいろ



単品	1個	各種	400円	(税込 440円)
2個入り		900	円	(税込 990円)
3個入り		1,300	円	(税込 1,430円)
4個入り		1,800	円	(税込 1,980円)

商品説明： 果実を楽しむフルーツケーキ。

厳選した果実をそれぞれの風味と相性の良い洋酒に漬け込み、北海道産発酵バター、国産の内麦粉（小麦粉）を使用したパウンドケーキの生地に練り込みしっかりと焼き上げました。

生地いっぱいに果実を練りこむことで贅沢な味わいに仕上げた宝石のような逸品をお楽しみください。

（オレンジ）

国産ネープルオレンジのセミドライを生地に練り込み、柑橘の風味を大切にしっかりと焼き上げました。酸味が控えめで甘みと香りが強いネープルオレンジを使用した爽やかなフルーツケーキです。

（さくらんぼ）

大粒のさくらんぼのコンポートをごろごろっと生地に練りこみ、さらに洋酒も加えることで、見た目にも色鮮やかで、さくらんぼの甘酸っぱい風味が際立つフルーツケーキに仕上げました。

（無花果）

無花果を主体にブルーンとアプリコットの3種類の果実をキャラメル風味の生地に練り込み、ヘーゼルナッツをちらし焼き上げました。熟成された果実感とキャラメル、ナツの相性が絶妙です。

（果実いろいろ）

パイナップル、リンゴ、レモン、紅八朔、チェリー、レーズンの6種類の果実を絶妙なバランスで生地に練りこみました。6種類の果実が織りなす風味や食感の変化をお楽しみください。

問い合わせ先

※発注内容により別途送料が発生いたします。

コングレススクエアグラングリーン大阪
Congres Square Grand Green Osaka

TEL : 06-6292-6047

MAIL : csg@osaka.congres-square.jp

商品案内

果の実クッキー

4種 アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、カカオ



単品 1枚 各種 150円 (税込165円)

8枚入り 1,300円 (税込1,430円)

16枚入り 2,600円 (税込2,860円)

商品説明： ナツ（木の実）は、「木になる果実」。

人類の歴史の中でも古くから貴重な栄養源として食されてきたナツを主役に、国産のバターや小麦粉・砂糖などこだわりの素材でおつくりしたクッキー生地の中に贅沢に練りこんだナツを楽しむクッキーをおつくりしました。

カリッとしたナツの食感とサクッとしたクッキーの食感のハーモニーをお楽しみください。

（アーモンド）

日本で最もボピュラーなナツであるアーモンドを、香り高いシナモンのクッキー生地に黒ゴマといっしょに練りこみました。黒ゴマを合わせることでアーモンドの香ばしさをさらに引き立てたクッキーです。

（ヘーゼルナッツ）

香ばしい風味とほんのりとした甘みが特徴のヘーゼルナッツを、相性の良いオレンジの皮を加えたクッキー生地にクルミとともに練りこみ、ナツの香ばしさと柑橘の爽やかさが絶妙なクッキーに仕上げました。

（ピスタチオ）

ナツの女王と称され、鮮やかな緑色と優しい風味が人気のピスタチオとココナッツをピタ一感のあるココアのクッキー生地に練りこみました。ピスタチオとココナッツ、カカオの風味が相まったリッチな味わいをお楽しみください。

（カカオ）

誰もが大好きなチョコチップとアーモンドをバター香るベーシックなクッキー生地にたっぷりと加え、香ばしく焼き上げました。アーモンドとクッキーの食感に加えチョコチップのザクザクとした食感が秀逸です。

