

菓子職人の技、極上の素材が折りなすバウムクーヘン

「ぬく森バウム (プレーン・湯苺)」

茨城県産の米粉、北海道産のバターなど厳選素材を使った『おかしの森 プレジール』のバウムクーヘンはすべて、オーナーシェフ稲田亮氏が一層一層、手焼きしたものの。その日の気温によって、生地合わせや焼き方を変えて仕上げています。しっとりやわらかな食感、菓子職人の技が光る「プレーン」と、茨城大学研究生産の湯苺を使用した「湯苺」の2種類があります。



●ぬく森バウム
プレーン
1箱1,080円(税込)



●おかしのもり ぶれじーる

おかしの森 プレジール

住所: 龍ヶ崎市松ヶ丘1-2-26

☎: 0297-85-2888 FAX: 0297-85-2344

営業時間: 9:30~19:30

定休日: 水曜(臨時営業あり)

賞味期限: 常温 1週間



●ぬく森バウム 湯苺
1箱1,296円(税込)

- ☐ HP: www.plaisir2010.com
- ☐ 取り寄せ: 可(電話・FAX・ネット)
- ☐ 他に購入できる店舗: なし