

概要資料【ケーキ（通年）】

シェフ・パティシエ岡田竜哉が織りなすケーキの数々。丹波の皆さまが手塩にかけて育てられた作物を大切に、ぬくもりと感動が詰め込まれたケーキたちです。

大丸心齋橋店限定 パイミルフィーユ 丹波 -TAMBAR- 278円 ※午後より販売 新商品

丹波で育てられたこだわりの卵「やまぶき*」を使用したクリームを自家製パイ生地でサンドしました。ワンハンドでお愉しみいただけます。



丹波栗のモンブラン〜かやぶき〜 800円

中島大祥堂丹波本店の茅葺き屋根をモチーフにした、丹波栗を贅沢に使用したモンブラン。関東からわざわざ食べにきてくださる商品です。



くりまる 550円 ※午後より販売 新商品

丹波栗渋皮煮一粒をこだわりの逆さ折パイ生地で包み焼き上げました。販売するとすぐ売り切れる商品です。



いろり 600円 新商品

丹波産黒豆の煎り黒豆ときな粉をふんだんに使用したムース中の黒豆のキャラメリゼときな粉のムースがクセになる逸品です。



あずき 500円 リニューアル商品

丹波大納言小豆をふんだんに使用した大納言小豆が主役のムース抹茶のムースとジョコンド（アーモンド入りのビスキュイ）に鹿の子豆をふんだんに入れています。



やまぶきプリン 300円 新商品

丹波市産のこだわりの卵「やまぶき*」を使用したプリン



あずきのパイ 450円 ※午後より販売 新商品

丹波大納言小豆鹿の子と桜の葉っぱを練り込んだフィリングを自家製パイ生地で焼き上げました。

* 鮮度の高い餌にこだわり、深く濃厚なコクと共にすっきりとした味わいのある丹波の卵です。

概要資料【ケーキ（通年）】



多田錦柚子のムース 600円

他の品種よりとても強い香りと酸味が特徴的、年間数トンしかとることのできない多田錦柚子を使用したムースです。



杉玉 600円 **リニューアル商品**

酒蔵の杉玉をモチーフに丹波市の歴史ある酒蔵山名酒造の酒粕を使用したムースです。



丹波大納言粒あん大福 380円 **新商品**

希少価値のある丹波大納言の粒あんを求肥で包みこみました。素材の味を贅沢に味わえる大福です。

概要資料【ケーキ（季節）】～11月



**大粒丹波栗の
ショートケーキ
820円 **新商品****
3Lサイズの丹波栗渋皮煮を丸々1粒のせたショートケーキ



**洋梨のムース
550円 **新商品****
洋梨とキャラメルを使用した香り豊かなムース



**いちじくのタルト
580円 **新商品****
旬のいちじくを使ったタルト。ドライいちじくペーストを混ぜ込んだアーモンドクリームが特徴的です。



**もちきんとん
480円 **新商品****
裏ごしをした丹波産の栗を求肥で包み、滑らかなこしあんを覆いました。栗に見立てたこだわりの一品です。



**苺のショートケーキ
600円 **新商品****
ジェノワーズには丹波で育てられた卵を使用し、生地にもこだわった苺のショートケーキ

概要資料【焼菓子（通年）】

丹波三宝である「栗」「黒豆」「大納言小豆」を中心に展開する焼菓子です。
ヒットセラーの「いもくり」をはじめ、食べ始めるとクセになる「黒豆のキャラメリゼ」などの新商品が登場いたします。
※焼菓子は単品の他、詰合せもございます。



いもくり

定番人気商品「いもくり」は丁寧に裏ごしした「丹波栗」と甘みのある「なると金時芋」の繊細な風味、しっとりとした素材の美味しさをそのまま味わっていただける焼菓子です。

1個180円・3個入650円・6個入1,300円・12個入2,500円
15個3,000円・20個4,000円・30個5,800円



丹波黒豆サブレ

丁寧に煎った丹波産黒豆を生地に混ぜ、香ばしく焼き上げたサクサク食感のサブレです。味わい深い黒豆の香りが口いっぱいに広がります。

1個90円・5個入580円・8個900円・16個入1,800円



詰合せ可能

丹波パウンドケーキ 丹波栗 (写真左下) 350円 **新商品**

丹波栗とドライいちじくのパウンドケーキ。アクセントとしてピーカンナッツを使用しています。

丹波パウンドケーキ 丹波黒豆 (写真上) 280円 **新商品**

丹波黒豆と宇治抹茶のパウンドケーキ。黒豆の香ばしい味わいと抹茶の味わいが特徴的です。

丹波パウンドケーキ 丹波大納言小豆 (写真右下) 280円 **新商品**

丹波大納言小豆・桜の葉っぱ・くるみを混ぜ込みました。和素材づくしのハーモニーをお楽しみください。



やまぶき **新商品**

丹波の名産、丹波黒豆、丹波大納言小豆の鹿の子、卵の風味豊かでふんわりソフトな生地とのバランスにこだわりました。

使用する卵は丹波で育てられたこだわりの卵「やまぶき」。

丹波の素材が奏でる美味しさをお楽しみください。

丹波黒豆 1個220円・丹波小豆 1個220円

5個入（黒豆3個・小豆2個）1,300円

10個入り（黒豆5個・小豆5個）2,500円

丹波黒豆 (写真左)

煮るともちもちの食感、大粒でしっかりとした肉質が独特の食感の黒豆の王様、丹波黒。ソフトな生地との食感の対比を楽しんでいただけます。

丹波大納言小豆 (写真右)

しっとりとした生地は、上品な風味の鹿の子との一体感を大切にし、ふっくらと焼き上げました。

概要資料【焼菓子（通年）】



丹波黒豆 キャラメリゼ 500円 **新商品**

丹波の黒豆をキャラメリゼした贅沢な一品です。
米俵のミニケースはパッケージ買いにおすすめです。



写真はイメージです

丹波米のポルポロン プレーン 3枚入 150円 **新商品**

丹波米の米粉で作った口の中でホロホロと崩れる食感と
繊細な味わいは米粉ならではです。

丹波米のポルポロン 丹波黒胡麻 3枚入 150円 **新商品**

黒胡麻の濃厚な味わいを力強い香りが米粉を使用することで
よりダイレクトに伝わります。

丹波米のポルポロン 丹波黒豆きなこ 3枚入 150円 **新商品**

繊細な黒豆きなこの香りを飛ばさないよう低温でじっくり
やきあげました。



丹波栗のけーき 5,000円 **新商品**

丹波栗4粒を使用したなめらかな口あたりの焼菓子。深みのある
洋酒の香り、ヨーロッパ栗との調和をお楽しみください。

概要資料【焼菓子（季節商品）】



里山ブラウニー 丹波大納言小豆 **新商品**

丹波大納言小豆を使用した焼菓子。大粒の丹波大納言小豆の
上品な香りと風味が引き立つ2種類のブラウニーです。

黒1個180円・白1個180円

6個入（黒3個・白3個）1,300円

12個入（黒6個・白6個）2,500円

黒（写真左）

やさしい甘さのこしあんとチョコレートを使用し、しっとり
焼き上げたブラウニー。生地に散りばめた丹波産大納言小豆の
鹿の子の風味とカカオのハーモニーをお楽しみください。

白（写真右）

ふっくらと炊き上げた丹波産大納言小豆の鹿の子を白あん
とホワイトチョコレートを混ぜ込んだ生地に散りばめました。
上品な小豆の風味がブラウニーのまろやかな甘さを引き立てます。

* その他焼菓子詰合せもございます。