

# SWEETS COLLECTION

商品カタログ

vol-7



COLLECTION.1 TART

# タルト

自社製造のタルト生地に  
こだわりの素材を詰めました

味わいにテーマを持たせた  
手のひらサイズの6種類のタルトです

**外箱A** 10個×12B=1ケース / 常温90日



JAN 4977814150053

## チーズタルト

口当たりのやさしいナチュラル  
チーズをたっぷり使用しました  
【アレルギー】卵・乳・小麦



JAN 4977814150060

## スイートポテトタルト

さつまいもを裏ごしし、しっとり  
と甘さ控えめに仕上げました  
【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド・ごま



JAN 4977814150114

## アプリコットタルト

アーモンド生地にアプリコット果肉を  
のせたフルーティなタルト  
【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド



JAN 4977814150046

## キャラメルナッツタルト

クルミ・アーモンド・ピーカンナッツ・クラン  
ベリーをトッピングしたキャラメルタルト  
【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド・クルミ



JAN 4977814150039

## フルーツタルト

オレンジ・パイン・ベリー・レーズンの  
4種類をのせたフルーツタルト  
【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド・オレンジ



JAN 4977814170877

## チョコタルト

濃厚なチョコレートを  
使用し、なめらかな食感に  
仕上げました  
【アレルギー】卵・乳・小麦・大豆

## 香ばしいアーモンドプードルを使った本格派

しっとりとかちどけのよい小ぶりな食べきりサイズ

**外箱A** 20個×12B=1ケース / 常温90日

COLLECTION.2 FINANCIER

# フィナンシェ



JAN 4977814170396

## プレーン

アーモンドの風味が香ばしく、くちどけ  
のよい小さいサイズのフィナンシェ  
【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド



JAN 4977814170853

## ベリー

ストロベリーとフランボワーズ(木いちご)が  
甘酸っぱい、小さいサイズのフィナンシェ  
【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド



JAN 4977814170860

## ショコラ

カカオ風味が香ばしく、くちどけの  
よい小さいサイズのフィナンシェ  
【アレルギー】卵・乳・小麦・大豆・アーモンド



COLLECTION.3 CUT CAKE

# カットケーキ

お子さまから年配の方まで  
人気の具材と味が勢揃い

味や見た目のバラエティ豊かな、  
カットタイプのパウンドケーキです

外箱A 10個×12B=1ケース / 常温90日



JAN 4977814170839

## ベリー

甘酸っぱい味わいのいちご果肉と  
フランボワーズ(木いちご)を  
練り込みました

【アレルギー】卵・乳・小麦



JAN 4977814181309

## 抹茶金時

香り高い抹茶生地につっくら  
炊いた小豆を練り込みました

【アレルギー】卵・乳・小麦



JAN 4977814360698

## マーブル

バニラとチョコのハーモニーを  
楽しむ口どけのよいマーブルケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦



JAN 4977814181316

## フルーツ

5種類のフルーツをたっぷり練り  
込んだ人気のフルーツケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・大豆・  
りんご・オレンジ

COLLECTION.4 CAKE

# ケーキ

マドレーヌ生地をベースにした  
しっとりくちどけのよい味わい

素材をのせて焼き上げた、  
見た目にも楽しい4種類のケーキです

外箱A 10個×12B=1ケース / 常温90日



JAN 4977814170945

## オレンジ

柑橘のさわやかな味わいで、  
しっとりとしたオレンジケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・  
アーモンド・オレンジ



JAN 4977814170976

## フランボワーズ

木いちご生地に甘酸っぱいクラン  
ベリーやいちごをのせたベリーケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド



JAN 4977814170969

## 抹茶

宇治抹茶を使用。抹茶の香り高く、  
小豆かのこをのせた和風ケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド



JAN 4977814170983

## レモン

レモン皮を練りこみ、レモン果肉を  
トッピングしたさわやかレモンケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド

COLLECTION.5 CHOCOLATEBROWNIE

## チョコブラウニー

チョコレートを贅沢に使い濃厚な味わいに

トッピングされたクルミは、カリッとした食感で、味わい香ばしいアクセントです

**外箱A** 10個×12B=1ケース / 常温90日

JAN 4977814170822

### チョコブラウニー

チョコレートそのものを焼き上げたような濃厚な味わいのブラウニーケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・大豆・クルミ



COLLECTION.6 HARD

## ハード

アーモンドが香ばしい、フランス伝統の焼き菓子

ざくっとした食感の「ガレットブルトンヌ」と、しっとりヌガー生地を楽しむ「フロランタン」

JAN 4977814181262

### ガレットブルトンヌ

ざくっとした歯ごたえが特徴のフランス伝統の厚焼きクッキー

【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド

**外箱A** 10個×12B=1ケース / 常温90日

JAN 4977814360537

### フロランタン

スライスアーモンドが香ばしい、甘い味わいのフランス伝統焼き菓子

【アレルギー】卵・乳・小麦・アーモンド

**外箱A** 14個×12B=1ケース / 常温90日



COLLECTION.8 AGED CAKE

## 熟成ケーキ

焼き上げたあとに洋酒を染み込ませました

長さが約18cmの食べ分け型のしっとりパウンドケーキです

**外箱B** 7本×5B=1ケース / 常温90日

JAN 4977814441021

### フルーツ

5種類のフルーツが入った、洋酒の風味香るパウンドケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・大豆  
りんご・オレンジ

JAN 4977814441014

### チョコ

チョコチップを練り込み、カカオの洋酒香るパウンドケーキ

【アレルギー】卵・乳・小麦・大豆



### 箱サイズ

|            | 入数  | B(ボール)サイズ    | ケース(外箱)サイズ    |
|------------|-----|--------------|---------------|
| <b>外箱A</b> | 12B | 240×110×85mm | 475×255×285mm |
| <b>外箱B</b> | 5B  | 410×238×64mm | 420×248×330mm |

※ご注文はケース単位でお願いします。



## 名月製菓株式会社

〒116-0012 東京都荒川区東尾久5-30-1 Tel.03-3893-6746

Fax.03-3894-4655 Mail info@moonheart.co.jp

<http://www.moonheart.co.jp/>