

選び抜いた材料で
天恵の味を忠実に創ります

デザート 季節限定

自然のおいしさを味わえるこだわりのデザート
カステラとお話合せも可能です
(販売期間：4月～8月中旬)



マンゴープリン
黒豆ゼリー
水ようかん
白桃 フルーツゼリー
オレンジ フルーツゼリー



絵文字カステラ

母の日や敬老の日などのイベントデザインの
カステラを販売しております。
企業ロゴ入りやオリジナルデザインの
カステラも承っております。
大切な方への贈り物に是非ご利用ください。



寸法：13.5×16.5×6cm
通常サイズは
専用パッケージでご用意いたします。

寸法：27.6×12.4×8.2cm
ロングサイズは
木箱入りでご用意いたします。

PAPILLON D'OR



ココナッツフィナンシェ
マロンケーキ
マドレーヌ
ラム・レーズン

バターの風味豊かな味わいの
『マドレーヌ』、ココナッツの豊かな
味わいが特徴の『フィナンシェ』、選び抜
いたイタリア産栗のマロングラッセを使用した
『マロンケーキ』、香り豊かなラム酒の風味漂う
『ラムレーズン』の4種類となっております。



パピヨンドール
詰合せ (4個入) パピヨンドール
詰合せ (7個入)



パピヨンドール
詰合せ (17個入)



ギフト詰合せ

お客様のご要望に合わせてお話合せいたします。

かすてら撰菓 季節限定

日本の四季の味わいを
かすてらの中に表現しました



柚子かすてら
5枚スライス
(1月)
四国産柚子を使用

チョコレートかすてら
5枚スライス
(1月中旬～3月中旬)
国産高級チョコレートを使用



桜かすてら
5枚スライス
(2月～4月中旬)
伊豆産大島桜葉を使用

黒糖カステラ
5枚スライス
(7月～8月下旬)
「上野砂糖」の焼黒糖を使用



甘夏かすてら
5枚スライス
(6月～8月下旬)
国産甘夏を使用

寿 黒豆かすてら
5枚スライス
(12月上旬～1月初旬)
丹波黒を使用



おいしさそのまま
食べやすく個装にしました
お話合せの取扱いもございます

厳選材料を使い 焼き上げたカステラは
自然の味わいが生きています

カステ 21 (青箱)

ロング 5枚スライス × 2パック
ハーフ 5枚スライス

「カステ 21」は大阪産名品にも認定
された銀装を代表するカステラ。
「ふんわりした口どけ」「しっとりした
食感」をお楽しみください。

カステ 11 (赤箱)

ロング 5枚スライス × 2パック
ハーフ 5枚スライス

砂糖を控え、卵黄や蜂蜜を多く配合
したソフトな口あたりのカステラです。

あすか

ロング 5枚スライス × 2パック
ハーフ 5枚スライス

卵を贅沢に使った五三カステラ。
国産小麦や和三盆糖など
国産原材料にこだわりました。

宇治抹茶カステラ

5枚スライス

利休のふる里堺「つば市製茶本舗」の
特選オリジナル宇治抹茶を100%使用。
上品な味わいをお楽しみください。

栗かすてら

5枚スライス

イタリア産栗のマロングラッセを
贅沢に敷き詰めました。カステラと
栗のハーモニーをお楽しみください。

カステラ銀装®
大阪・心齋橋