

## 銀装のお菓子削りと想い



創業当時の心齋橋本店

昭和27年創業から70余年の歴史を持つ弊社は『紙の缶詰』と言われる独自の包装殺菌技術を開発し、それまで2~3日だった賞味期限を劇的に延ばす事に成功しました。その結果、カステラをより多くの人に召し上がり頂く事が可能となりました。



現在の心齋橋本店

時代のニーズをキャッチし、『伝統を覆す』事によりお客様の支持を得てまいりました。そんなチャレンジ精神は今も脈々と受け継がれています。これまでの伝統を活かしながら、お客様に喜ばれるお菓子を生み出していく。弊社に関わる全ての人々が幸せになれる。そんな企業を目指します。

## 選び抜いた材料



### 銀装粉

小麦の中心部のみを特別に製粉したカステラに適した小麦粉



### しろざらめ 白双目糖

あっさりとした甘さが特長の純度99.9%白ざらめ糖



### 卵

自然環境に恵まれた産地直送の新鮮な良質卵



### 国産もち米水あめ

甘味・香りが良い国産のもち米を原料に麦芽糖化し熟成した銀装餡



### ひゃっかみつ 百花蜜

上品なやさしい甘さが特徴のはちみつ



### 抹茶カステラ使用

### 抹茶

利休のふる里 堺つば市製茶本舗の宇治抹茶100% 当社オリジナル抹茶

## 7つのこだわり

### 1 選び抜いた原材料



### 2 熟練のカステラ職人の技



### 3 季節に合わせてお創りする限定商品



### 4 高級感のあるギフト箱でお届け



### 5 無料のしサービス



6 オンラインショップでは12時までの注文で即日発送可能(休業日・繁忙期を除く)



7 大阪心齋橋で創業以来70余年ご愛顧頂いております。



## 銀装のカステラ作り



原料を混ぜ、タネ生地を作ります。



木枠にタネ生地を流し込みます。



ムラなくきれいに焼きあがるように泡きりを行います。そしてオープンの中へ。



250℃のオーブンで火加減などを調整しながら焼きあげていきます。



きれいな色に焼きあがりました。



焼あがったカステラ生地を落ち着かせ、味をなじませます。

その後、食べやすい大きさにカットし、皆様のもとへお届けします。



天恵の味を忠実に創ります。



より美味しくお召し上がりいただくため、賞味期限・記載の保存方法をご確認のうえ、開封後は早めにお召し上がりください。

新商品やお得な情報を配信中。公式SNSをQRコードでチェック♪

Instagram



Facebook



LINE



@kasuteraginso @kasuteraginso

## カステラ銀装®

〒542-0085 大阪市中央区心齋橋筋1丁目4番24号  
Phone 06-6245-0021

ホームページ <https://www.ginso.co.jp/>  
メールアドレス [info@ginso.co.jp](mailto:info@ginso.co.jp)

オンラインショップ  
[www.ginso-shop.com](http://www.ginso-shop.com)  
お問合せ [info@ginso-shop.com](mailto:info@ginso-shop.com)



◆お電話での通信販売も承っております。

フリーダイヤル ☎0120-01-0021

承り時間 9:00~16:00(水曜日・日曜日を除く)