

こだわり素材

**あすか**は、卵黄を贅沢に使った五三カステラ。国内産原材料を使用し、讃岐産和三盆糖で上品な味わいに仕上げました。

昔ながらの製法でつくられたまろやかな甘さの讃岐産和三盆糖



あっさりした甘さの純度99.9%白双目糖



もち米を麦芽糖化した上質な国産もち米水飴



産地直送の新鮮な指定卵



しっとり、ふっくらとした味をつくり出す国産小麦粉



上品な甘さと風味が特徴の国産百花蜜



個装カステラ詰合せ OAB178 (8個入)

税込 ¥1,923 (本体 ¥1,780)

個装カステラ21 ×4個  
個装カステラ11 ×4個

個装カステラ詰合せ OABM39 (18個入)

税込 ¥4,212 (本体 ¥3,900)

個装カステラ21 ×6個  
個装カステラ11 ×6個  
個装抹茶カステラ ×6個



あすか  
明日香



あすか

税込 ¥1,944 (本体 ¥1,800)  
5枚スライス2パック



あすかハーフ

税込 ¥972 (本体 ¥900)  
5枚スライス

国産原材料を使い、しっとり、あっさり感を極めた五三カステラ

個装カステラ  
美味しさそのまま  
食べやすく個装しました



個装カステラ21 青箱  
税込 ¥216 (本体 ¥200)



個装カステラ11 赤箱  
税込 ¥238 (本体 ¥220)



個装抹茶カステラ  
税込 ¥249 (本体 ¥230)

マドレーヌ

風味豊かなバターをたっぷり使った、キメ細やかで、ソフトな口当たりの伝統的な貝殻型マドレーヌ



ココナッツフィナンシェ

ココナッツ、バター、アーモンドの豊かな風味と香ばしさが薫るフィナンシェ



マロンケーキ

選び抜いたイタリア産栗のマロンガラスセを使用したまろやかな味わい深いマロンケーキ



ラム・レーズン

香り豊かなラム酒の風味漂うレーズンを使った大人の味わいケーキ



ココナッツフィナンシェ

マドレーヌ

マロンケーキ

ラム・レーズン

パビヨンドールは、伝統的な焼菓子のレシピを使い、素材や味にこだわった小さなお菓子「プチフル」4種の詰合せです。



パビヨンドール詰合せ D6 (4個入)  
税込 ¥702 (本体 ¥650)  
マドレーヌ ×2個  
ココナッツフィナンシェ ×2個



パビヨンドール詰合せ D12 (7個入)  
税込 ¥1,296 (本体 ¥1,200)  
マドレーヌ ×2個  
ココナッツフィナンシェ ×2個  
マロンケーキ ×1個  
ラム・レーズン ×2個



パビヨンドール詰合せ (17個入) D30

税込 ¥3,240 (本体 ¥3,000)

マドレーヌ ×6個 / ココナッツフィナンシェ ×6個  
マロンケーキ ×2個 / ラム・レーズン ×3個



バターを贅沢に使い、丹念に窯で焼き上げたプチフル

GINSO

CASTE

11

カステラ 銀装®

大阪・心齋橋  
創業1952年  
ギフトコレクション