

# 手作りクッキー・ケーキ

# あどばんす

## 商品のご案内

あどばんすの製品には国産の小麦粉やフレッシュバターその他、吟味された良質な材料を使用しています。ひとつひとつ丁寧にまごころ込めて作り上げた焼き菓子の美味しさをぜひお試しください。

### ミックスクッキー



プレーン・クルミ・チーズの型抜きと市松・うず巻きの5種類のクッキーが楽しめます。シンプルながらもバター風味が1番引き立つ定番商品です。

90g 400円

### フロランタン



ビスケット生地に蜂蜜・バター・オレンジピール・スライスアーモンドなどを煮詰めたあめをのせて焼き上げました。上品で奥深い味わいは、あどばんす自慢の商品です。

4切入り 400円

### ショコラ



上質の粉糖と卵白を使用しサククリと仕上げました。ココア生地とプレーン生地を合わせてしぼり焼き上げた可愛い見た目。ココアは香りの優れたバンホーテンココアを使用しています。

50g 250円

### スフレ



粉糖を使用した口溶けの良いメレンゲクッキー。細かく刻んだアーモンドもたっぷり加えています。各季節に合わせた期間限定の味も登場しますのでお楽しみに。

35g 200円

### チーズしぼり



オランダ産エダムチーズを細かく刻んで加えました。歯ごたえのあるクッキーの中にチーズの食感を楽しめます。棒状にしぼり焼いているのでお子様にも人気。

50g 250円

### アーモンドトユイル



スライスアーモンドをふんだんに入れて薄くのぼして焼き上げました。「瓦」の形をした香ばしい洋風煎餅です。

23g 200円

### 米粉クッキー



新潟県産コシヒカリ米粉を使用したクッキーです。甘すぎないやさしい味わいは幅広い年代に人気です。よく見ると、稲穂のマークが型押しされています。

5枚 150円

### 卵なしクッキー(はちみつ)



卵を使っていないクッキーです。はちみつを使用して、優しい甘さをだしました。

55g 300円

## 大豆粉ドーナツ



低糖質の大豆粉  
100%の焼きドーナツ。ちょっとした食事代わりにどうぞ。

1個入り 150円

## 大豆粉クッキー



大豆粉を使ってほんのり甘いクッキーを作りました。素朴な大豆の甘みとバター風味が香ります。卵を使っていません。

8個入り 150円

## 米粉マドレーヌ



新潟県産コシヒカリの米粉を100%使用したマドレーヌです。蜂蜜を使用し、優しい甘さでしっとりとした食感に仕上がりました。

1個入り 180円

## オレンジケーキ



アーモンドプードルと厳選したオレンジピールを加えて焼き上げ、オレンジの香り豊かなパウンドケーキに仕上げました。

1本 750円 カット 200円

## チョコレートケーキ



フレッシュバターと卵をたっぷり使ったしっとりとしたチョコレートケーキ。フランス製カカオマスの上品な風味が楽しめます。

1本 750円 カット 200円

## レモンケーキ



アーモンドプードルとレモンピールを加えたパウンドケーキです。バターと卵のしっとりとした甘さの中にレモンの爽やかな風味が美味しいです。

1本 750円 カット 200円

## 箱詰めも承ります



お客様のご希望やご予算に応じて箱詰めも承ります。事前の予約が必要になりますのでぜひお問い合わせください。

〔写真は一例。〕  
〔包装代込 2400円〕

- ※ 大豆粉ドーナツ、大豆粉クッキーは、新潟調理師専門学校と大豆のカメヨコとのコラボ商品です。
- ※ 米粉マドレーヌは、新潟調理師専門学校とのコラボ商品です。

社会福祉法人 新潟しなの福祉会  
指定障害福祉サービス事業所

手づくりフッキー&ケーキ

# あどばんす

新潟市中央区関屋大川前1-2-28

TEL : 025-265-5900

FAX : 025-265-5960

Mai l : adobansu@cup.ocn.ne.jp