

♡ Kashikaluu♡ Valentine's Day

01

Roy
ベイクド
ガナッシュ
Ganache

チョコレートの芳醇さと生クリームのまろやかさがしっとり溶け合い深い味わいに。濃厚なガナッシュケーキ、チョコレートのお好きな方に・・・
1個 180円

02

Roy
抹茶
Matcha

静岡産の抹茶を惜しみなくたっぷり使いました。お茶の芳香と爽やかな苦味は、お茶好きの方ももちろん、男性にもご好評いただいています。
1個 180円

05

Matcha
生チョコ
抹茶

1箱(9個入) 650円

静岡産の抹茶たっぷり。挽きたての抹茶のきれいな緑とほろ苦さがホワイトチョコレートの甘味と共に口の中に広がります。

06

Ganache
生チョコ
ガナッシュ

1箱(9個入) 650円

生クリームをたっぷり使った「とろり」と溶けるチョコレート。芳醇な香りと深い味わいの上質のチョコレートをお楽しみください。

07

Rum
ラムボール
ball

1個 160円
3個入 630円
6個入 1,110円

ケーキクラムにラム酒を加えてミルクチョコレートで包みました。洋酒の香り漂うしっとりした口当りはケーキのような美味しさです。

08

Youkan
羊羹しよら
Chocolat

1,5個入
1,000円

しっとり焼き上げたリッチな生地の上にオレンジ羊羹を流し合わせました。チョコレートは柑橘の香りによく合うピツッとしたやさしいミルクチョコレートを使っています。間に入ったピーカンナツのカリッとした香ばしさがアクセント。

09

チョコシューロール
1本 900円

ガナッシュクリームのコクとフレッシュな生チョコクリーム2つのクリームの美味しさを、しなやかなスポンジ生地でまとめました。

いろいろようかん・しよら
1袋 (2個入り) 150円

濃厚なチョコレートを小豆羊羹と合わせました。チョコの芳醇な味わいはそのまま口当たりは軽やかに。

10

11

ふじやん(チョコ)
1個 110円

ココア生地とバタースポンジで二層に焼き上げ富士山をかたどりました。しっとりしなやかなパウンドケーキです。

03

Butter cream cake
フランボ・ピスターシュ

ピスタチオペーストを加えたしっとりとした生地とフランボワーズのバタークリーム。コンフィチュールの甘酸っぱさがナッツの風味とクリームのコクを引き立てています。
1本 1,200円

04

Butter cream cake
アーモンド・ショコラ

洋酒たっぷりのシロップでアンベシしたしなやかな生地と口どけの良いチョコバタークリーム。まぶしたクラッシュアーモンドがアクセント、チョコレートのグラサージュで仕上げました。
1本 1,200円

2019 Spring

Japanese sweets
using strawberries

Strawberry

いちご大福

粒よりの苺を大福餅でふっくら包みました。漉し餡の甘味ほんのり乗らかなお餅にフレッシュな赤い苺が見た目にも愛らしい春の和菓子です。

1個200円



Kashiharu



ふっくら焼き上げた生地、口溶けの良いクリームはチーズの塩味がアクセント。たくさんいっぱいという意味の静岡の方言「ころりむ」に相応しく、たっぷりクリームをサンドした食べ応えのある大きなブッセです。

1個200円



新合格

「合格」福丸
瑞々しい十勝産小豆のこし餡が入ったふんわりやさしい、丸い形のカステラです。願いを込め縁起良く「合格」の文字を焼印で押しました。

1個120円

※価格は税別価格です

郷土菓子 かしはる

http://www.kashiharu.com/ ●税別価格で表示しています。
●商品内容や価格が変更する場合がございます。●お品切れの際にはご容赦ください。

大井川店
焼津市上新田477-6
Tel. 054-622-8765
9時~18時/年中無休

藤枝店
藤枝市下藪田89-1
Tel. 054-638-1431
10時~19時/年中無休

島田店
島田市中河町285-15
Tel. 0547-36-7273
10時~19時/年中無休

安倍川店
静岡市駿河区東新田
1-16-10
Tel. 054-256-3600
10時~18時/年中無休

焼津店
焼津市焼津4-11-4
Tel. 054-628-5567
9時~18時/年中無休

パルシェ店
静岡市葵区黒金町49
(パルシェ内)
Tel. 054-221-1861
9時30分~21時

西焼津総本店
焼津市小柳津515-3
Tel. 054-628-1100
9時~19時/年中無休

田尻本店
焼津市田尻231-2
Tel. 054-624-4481
10時~19時/年中無休

焼津店
焼津市焼津4-11-4
Tel. 054-628-5567
9時~18時/年中無休

(2019年2月版)