

Bio Softeria

パティシエ 大和さんの新作特集

いつもお買い上げありがとうございます。
私自身、日々発酵して作らせて頂いております。
お客様一人一人に喜んで頂けるような、心も体も元気になる
ようなお菓子作りを心がけていきたいと思っております。
幸せの和が広がりますように・・・

発酵 ロールケーキ

おススメ!

オリジナリティーあふれる、発酵ロールです。へうげみそ、自家製甘酒、寺田さんの練り粕、それぞれが味わい深く洋風スポンジと共鳴して、ロールケーキの新たな境地を切り開きました!

三者三様の醸し出すメロディーは、まさに和のしつらえ、洋の超克です。不思議なアンサンブルの妙に、発酵の無限の可能性を見た想いです。(まほろば主人ブログより)

ソフテリア
大和 八千代



※ロールケーキ1本のご注文も承っております。【発酵ロールケーキ】
各種・箱入り 約16cm 各1,800円
(一週間前に要予約)

五人娘(長女)

【1カット】300円

●寺田本家の熟成練粕と自然酒「五人娘」を使ったロールケーキです。

秋田娘(次女)

【1カット】300円

○秋田県の羽場麴で作った自家製甘酒を使ったロールケーキです。

北海娘(三女)

【1カット】300円

●まほろばオリジナル「へうげみそ」と自然酒「五人娘」を使ったロールケーキです。

発酵
三人娘です。

洋風杏仁豆腐(竹)

400円

●まほろばオリジナル「麴の力」で作った自家製甘酒が入った洋風杏仁豆腐です。アルコールを飛ばした梅酒シロップでお召し上がり下さい。

洋風杏仁豆腐(梅)380円

●ぶどう山椒の香りがする洋風杏仁豆腐です。アルコールを飛ばした梅酒シロップでお召し上がり下さい。



姫百合 680円

●福岡自然農園のフレッシュなみかん9種類を皮ごとジャムにしました。

富士のお山・・・420円

雪をかぶった緑の富士。何とも趣のある風情に、興味が注がれる。まほろばソフトミックスの真白き雪頂。乳にオーガニック抹茶が縁線をかたどり、オーガニック粒あんが、マグマか岩石か。しもは、ブランディが香るファファのムース、樹林かな。これは、何とも言えない美味しさ。富士は不二で、ちょっとあり得ない和洋菓子。これも定番になりそうな、ゾクゾクする逸品です。(まほろば主人ブログより)



酒粕昆布蒸し

パン 280円

●寺田本家の酒粕とまほろばオリジナル「麴の力」で作った自家製甘酒と南茅部産の自家製 真昆布佃煮を使った蒸しパンです。



喜こんぶ

南茅部産 真昆布の佃煮も作りました!

説明が要らない極旨の「昆布の佃煮」です。製造の大和さんの故郷南茅部の浜の真昆布が原料です。調味料も、今揃え得る最高のもの。

【原材料】南茅部産昆布、日の丸醸造純米酒「30粒」、井上醤油、三河本みりん、富士酢、龍神梅他

①(ブレーン)60g 320円
②(山椒) 60g 320円
③(龍神梅味) 60g 320円