



BE NATURAL, BE AUTHENTIC

# パウンドケーキ & ケーキラスク

先日のムソー大商談会でお披露目し、飾らないおいしさとキュートなパッケージが注目を集めた、ムソーの新しい焼き菓子。キャッチフレーズは“BE NATURAL, BE AUTHENTIC”(自然であれ、本物であれ)。製造は、安心安全な原材料でおいしいスポンジを焼く洋菓子屋さん・長崎海道です。

## ふんわりしっとり パウンドケーキ

パウンドケーキ「プレーン」の原材料は、よつ葉乳業のバター、地元長崎県島原産の



産みたて卵、北海道産てんさい糖、福岡県産小麦粉の4つだけ。膨張剤など一切使わずに、新鮮な卵の力だけでふくらませます。たっぷりの卵とバターを使い、ふんわりしっとり…バターのコクと小麦の甘みが感じられます。

「宇治抹茶」は、抹茶の香りと渋みのバランスが絶妙。「チョコ」にはオーガニックココアを贅沢に使いました。

## さっくり二度焼き ケーキラスク

ラスク(rusk) はもともと“二度焼きのパン”という意味で、薄切りパンの表面に卵白と粉砂糖を混ぜたものなどを塗ってオーブンで焼いたものです。

ムソーのラスクはパンではなく、カステラ風スポンジを使ったリッチなケーキラスク。まず卵をたっぷり使用したカステラ風スポンジを焼き上げ、粗熱を取ってカットします。次に乾燥焼きし、バターと生クリームと砂糖を合わせたシロップを染み込ませ、さっくりと二度焼きします。「黒ごま」はぶちっとした食感と香ばしさ、「宇治抹茶」は深みのある風味。「チョコ」のシロップには砂糖を使わず、オーガニック原料使用のチョコレートを使用します。



## ちょっとおやつに & 小さなギフトに

どちらも食べ切りサイズなので、ちょっとしたおやつにぴったりです。6種類並べたそばに可愛い籠をおき、お客様に自由に選んでいただくといいかも。シックな箱に入った「詰め合わせ」は親しい方へのプレゼントに喜ばれそうです。

バレンタイン企画として、パウンドケーキ(チョコ)6個の詰め合わせと、ケーキラスク(チョコ)5個の詰め合わせもご用意。こちらもぜひどうぞ。

### 30014 (ムソー) パウンド ケーキ・ プレーン

1個  
¥200 (本体価格)  
¥216 (税込価格)  
【原材料】バター、卵、砂糖、小麦粉



### 30015 (ムソー) パウンド ケーキ・ 宇治抹茶

1個  
¥200 (本体価格)  
¥216 (税込価格)  
【原材料】バター、卵、砂糖、小麦粉、抹茶(宇治)



### 30016 (ムソー) パウンド ケーキ・ チョコ

1個  
¥200 (本体価格)  
¥216 (税込価格)  
【原材料】バター、卵、砂糖、小麦粉、ココアパウダ



### 30018 (ムソー) ケーキ ラスク・ 黒ごま

30g  
¥250 (本体価格)  
¥270 (税込価格)  
【原材料】卵、砂糖、生クリーム、小麦粉、バター、黒ごま



### 30019 (ムソー) ケーキ ラスク・ 宇治抹茶

30g  
¥250 (本体価格)  
¥270 (税込価格)  
【原材料】卵、砂糖、小麦粉、生クリーム、バター、抹茶(宇治)



### 30020 (ムソー) ケーキ ラスク・ チョコ

30g  
¥250 (本体価格)  
¥270 (税込価格)  
【原材料】卵、砂糖、生クリーム、チョコレート、小麦粉、バター(原材料の一部に大豆を含む)



### 30017 (ムソー) パウンドケーキ詰合せ

プレーン×2個、宇治抹茶×2個、チョコ×2個  
¥1,500 (本体価格) ¥1,620 (税込価格)



### 30021 (ムソー) ケーキラスク詰合せ

黒ごま×1袋、宇治抹茶×2袋、チョコ×2袋  
¥1,500 (本体価格) ¥1,620 (税込価格)

