

Sablé au beurre, parfum de Sakura

2022
Spring



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山眞産業株式会社・花びら舎



— バター香るさくらのクッキー —

桜のパウダーで華やかな仕上がりの風味豊かなクッキーです

配合

DI 冷凍クッキー生地プレーン…………… 適量
洋生ホワイトチョコレート…………… 適量
W サクラパウダー（国産）赤ビート色素… 適量

作り方

- ① DI 冷凍クッキー生地を 160℃に予熱したオーブンで 24—26 分ほど焼成する。
- ② ①の粗熱がとれたら溶かした洋生ホワイトチョコレートを薄く塗り、W サクラパウダー（国産）赤ビート色素を固まらない内にチョコレートの上に振りかける。

使用原材料

DI 冷凍 クッキー生地 プレーン

バターの繊細な香りを堪能できるシンプルな逸品。

カット済みなので、冷凍のまま並べて焼くだけです。焼き上がり後サイズ 4.5 ～ 5.0cm。



原材料：小麦粉、バター、砂糖、卵黄（卵を含む）、
ショートニング／香料

原産国：日本 荷姿：225 枚 × 1C/S

他シリーズ

ココア

紅茶

ピスタチオ

アーモンド

抹茶



W サクラパウダー（国産）赤ビート色素

国産の桜葉・桜花をペーストに、赤ビート色素等を添加し FD 加工したパウダー商品です。



原材料：デキストリン（国内製造）、
桜ペースト（桜花塩漬、桜葉塩漬）、
寒天、砂糖、桜エキス／安定剤
（加工澱粉）、赤ビート色素

原産国：日本 原料原産地：日本

荷姿：30g × 15 袋 × 2 合、500g × 10 袋



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
山眞産業株式会社・花びら舎