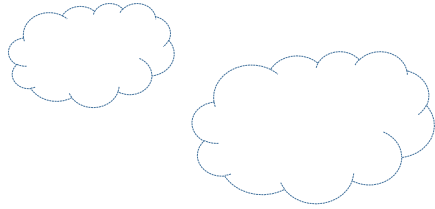




つばめが運ぶ、雲のシフォンケーキ



Concept

小さい頃、お空の雲を食べてみたいと思ったことはありませんか？

そんな願いを叶えたい、

誰もが安心して食べられる、笑顔で幸せな気持ちになれる

そんなお菓子を作りたい、

その思いから辿り着いたのがこのシフォンケーキでした。

地元ではリピーターが大変多い、当店の自信作です！

Passion for Quality

安心の原材料

メインとなる原材料は九州産にこだわりました。

- 福岡県産の新鮮卵
- 佐賀県産の小麦粉

無添加

添加物を一切使用していませんので、安心してお召し上がり頂けます。素材本来の美味しさが味わえます。

極上のしっとりふわふわ！

製法にこだわり、ひとつひとつ丁寧に手作りしている為、この食感が出せました。

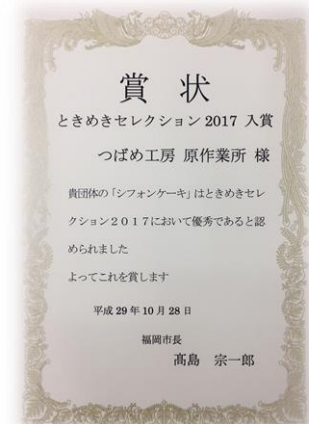


tsubame studio

Lineup

- 豆乳のシフォン
- チョコチップのシフォン
- チョコモカのシフォン
- 抹茶のシフォン
- 完熟バナナのシフォン
- レモンのシフォン
- 紅茶のシフォン
- クルミとシナモンのシフォン
- 季節限定のシフォン (いちご・甘夏・くり・ゆず etc.)

ときめきセレクション 2017 入賞！
当店のシフォンケーキが、ときめきセレクション
2017 で入賞商品に選ばれました！



Access



つばめ工房

〒814-0022 福岡市早良区原 3 丁目 18-15

〔 バス停「原 (202)」より徒歩 1 分
水色のドアが目印です。 〕

TEL : 092-821-4055

FAX : 092-407-2632

店頭でも販売しております。

冷凍でのお渡しですが、解凍すれば、
できたての美味しさが味わえます。

消費期限：冷凍庫で約 3 週間保存できます。解凍後は
要冷蔵で 2 日以内にお召し上がり下さい。

解凍方法：自然解凍で 30 分～1 時間。

冷蔵庫で約 3 時間。



tsubame chiffon

