

金蝶園総本家

バレンタイン

バレンタインにぴったりなチョコレートを
使ったお菓子をご紹介します。
今年のプレゼントに金蝶園自慢の
お菓子はいかがでしょうか？

期間限定



しよごら羊羹

伝統の本煉り羊羹にチョコレートと生クリームを合わせました。
ミルクチョコと抹茶の2種類のお味がございます。

期間限定



チョコいちご餅

要冷蔵

厳選いちごとチョコ餡をふわふわのお餅で包みました。
甘酸っぱい苺の風味とカカオの豊かな香りをお楽しみください。

期間限定



ふわふわ

要冷蔵

蒸し焼きにしたふわふわの生地に生クリームを挟んだお菓子。
バレンタインに合わせてチョコレートを使った種類がございます。

※写真はイメージです

期間限定



麩城

(シヨコラフレーズ)

プチプチ食感のあられと甘酸っぱい苺クランチをまるやかな
ホワイトチョコに合わせ香ばしい最中に流したお菓子です。



ばたーかすていら

(あずきしよごら)

北海道産小豆とチョコレートを使い口溶けよく焼き上げた
和洋の素材・製法を組み合わせた新しいカステラです。



あんがとう

(シヨコラ)

濃厚なチョコレートにあっさりした金蝶園の小豆こし餡を混ぜて
焼き上げた和風ガトーシヨコラです。



大垣・ど・らスク

(チョコレート)

どら焼きの皮を乾燥させチョコレートをたっぷり染み込ませた
和風ラスクです。サクサク食感をお楽しみ頂けます。

※写真右:黒胡麻



喜多野

(チョコレート)

ほんのりビターなチョコレート生地でオレンジ風味のミルク餡を
包み込んだ焼き菓子です。