



山形県産

さくらんぼ香るしっとりパウンドケーキ



山形県産さくらんぼピューレを使用。
さくらんぼの味と香りを感じられる
フルーツケーキです。

古今東北の産地から

山形県の代表的フルーツさくらんぼの「ピューレ」をふんだんに使用しました。使用している小麦は国産です。口どけはしっとり、香りと味はさくらんぼをしっかりと感じられるフルーツケーキです。さくらんぼは足が早い欠点があります。旬の時期に収穫された美味しさをそのままピューレにし、国産小麦とブレンドし、しっとり焼き上げました。フルーツ王国・山形の味と香りをお楽しみ下さい。

株式会社桑名園本店のみなさん

山形県は盆地特有である「昼夜の寒暖差」と「少雨の気候」がさくらんぼの生産にマッチし、全国のさくらんぼ生産の約7割を占めています。この美味しさを全国にもっと届きたいのですが、さくらんぼは傷みやすいのが欠点でした。美味しい旬の時期に収穫・ピューレにし、味と香りを閉じ込めています。旬の時期5～7月はもちろん、1年を通して山形の味「さくらんぼ」を堪能して欲しいという思いから作り上げました。



〈こだわりの原料〉

山形県産のさくらんぼ佐藤錦とべにさやかから一つ一つ種を取り出し、丁寧にピューレにしたものを、ふんだんに使用しました。これにより、「さくらんぼ」の味、香りをしっかりと感じています。

また、使用する小麦は全て「国産」にこだわったミックス粉を使用しています。

ミックス粉はピューレや果汁などのトッピングやフィリングが沈みにくく、しっとりした口どけに仕上げることが出来ます。

しっとりした口どけ、さくらんぼの味と香りを堪能できるパウンドケーキです。

〈こだわりの製法〉

さくらんぼは、生産者から工場へ直接仕入れ、丁寧にピューレにしています。

焼の製造工程ではラックオーブンを使用。ラックオーブンは、加熱蒸気の中をラックが回転することにより、むらなく均一に熱を浸透させることができます。水分を加えながら加熱をしっとりするこの製法により、しっとりした口どけを再現することが出来ました。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

2011年から15年。長くも短くも感じる15年でした。果物「さくらんぼ」は生産が非常に難しいとされるフルーツです。また成木になるまでは約10年かかります。農家の方々が復興を乗り越え、長年かけて賢明に育てた「さくらんぼ」を全国の方々に楽しんでいただきたいと思います。(2026. 5)

〈おすすめの食べ方〉

そのまま常温でも美味しく召し上がっていただけますが、冷蔵庫で少し冷やしていただくと、より一層美味しさが際立ちます。バニラアイスを添えても美味しいです。

コーヒー、紅茶など香りの強い飲み物と一緒に召し上がっていただいても、それに負けない香りと味に仕上げました。カットの仕方によって、パーティ用・おもてなし用・食後のデザートなど、様々な場面で活いたします。



〈こだわりの「山形の美味しい」〉

株式会社桑名園本店は、明治20年創業のお茶屋です。日本茶の美味しさを様々な形でお届けして参りました。山形県で生まれ、山形県と一緒に育ってきた企業として、「山形県の素晴らしい」・「山形県の美味しい」を全国にお届けします。

〈商品名〉古今東北 山形県産さくらんぼ香るしっとりパウンドケーキ

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社栗原園(販売者 株式会社桑名園本店)

【製造地】: 埼玉県入間市(販売地 山形県米沢市)

【原材料】: 砂糖(国内製造)、小麦粉(国内製造)、卵、食用油脂、さくらんぼピューレ(さくらんぼ(山形県産))、コーンシロップ、ぶどう糖、食塩/加工でん粉、膨張剤、乳化剤、トレハロース、増粘剤(キサンタンガム、ローカストビーンガム)、着色料(紅麴、紅花黄)、香料、カゼインNa、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

【内容量】: 1本

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください

【賞味期限】: 製造より270日

【JANコード】: 4573381186121

【ITFコード】: 14573381186128

