



山形県産

ラフランス香るしっとりパウンドケーキ



山形県産ラフランス果汁を使用。
ラフランス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

山形県の冬の代表的フルーツ「ラフランス」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「ラフランス」をしつかり感じられるフルーツケーキです。「ラフランス」は11月上旬から12月中旬にかけてが旬です。旬の時期に収穫した「ラフランス」をギュッと絞って果汁にし、国産小麦とブレンドして焼き上げました。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

ラフランスは4月後半から5月頭に満開の花が咲きますが、そこから約半年育てて、ようやく収穫できる栽培期間が長くかかる果物です。

ラフランスには他の果物にはない「収穫解禁日」というものがあります。「早摘み」の美味しくない未成熟なラフランスを流通させないことを目的としています。美味しい旬の時期に収穫・果汁にし、味と香りを閉じ込めています。旬の時期はもちろん、1年を通して山形の味「ラフランス」を堪能して欲しいという想いから作り上げました。



〈こだわりの原料〉

山形県産「ラフランス」をそのままつぶして果汁にしました。果汁をふんだんに使用することで、「ラフランス」の味、香りをしっかりと感じられるようにしました。

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、ピュアな果汁などのトッピングやフィリングが沈みにくく、しっとりしただ口どけに仕上げることでできます。

しっとりした口どけ、ラフランス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〉

「ラフランス」は生産者から工場へ直接仕入れ、丁寧に果汁にしています。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つくりするこの製法により、しっとりとした口どけを再現することができました。



〈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「ラフランス」は花が咲いてから実になるまで長い月日が必要な果物です。農家の方々が復興を乗り越え、長年かけて地道にコツコツと育てた「ラフランス」を全国の方々に楽しんでいただきたいと考えております。

(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、パーティ用デザート、おもてなしのデザート、食後のデザートなど様々な場面で活かします。



〈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、「山形県の素晴らしさ」「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 山形県産ラフランス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)、食用油脂、洋なし果汁(洋なし(山形県産ラ・フランス))、ぶどう糖果糖液糖、コーンシロップ、ぶどう糖、食塩/加工でん粉、膨張剤、乳化剤、香料、増粘剤(キサンタンガム)、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】: 4573381186138

【ITFコード】: 14573381186135