

ぐるなびの選りすぐり

【手土産セレクション2年連続入選！】

## 4種の生キャラメル フロランタン



「SHINICHIRO ANZAI」監修の生キャラメルフロランタンは、全て手作業による2層の生地から成り、サクサク感と程よい甘さが絶妙な一品。ローストしたアーモンドは香ばしい風味を保ち、時間をかけてじっくりと2度焼きされた生地は、表面はカリッと、中はサクサクの食感です。焼き上げたビスキー生地にはキャラメリゼを施し、味覚だけではなく、嗅覚でも楽しめる仕上がりに。

「フロランタン」はもともと、カトリーヌ・ド・メディシスがアンリ2世の元へ嫁ぐ際にイタリアから伝えたと言われているフランスの伝統菓子。歴史あるお菓子は、ティータイムにも手土産にも最適です。



【安齋慎一郎シェフ】  
「4種の生キャラメルフロランタン」の開発を担当した安齋慎一郎シェフは、帝国ホテルやサンフランシスコのフレンチなど、数々のレストランでシェフやパティシエとして活躍。その多彩な経験で培われた技術やエッセンスが、極上のフロランタン誕生に生かされました。

### 贈り物に最適



おしゃれな小箱に入っており、素敵なラッピングも！



贈答用折箱入  
【送料込み】 **¥4,700** 税込

名称：4種の生キャラメルフロランタン  
内容量：30g×12個入り  
原材料：バター、粉糖、塩、アーモンドパウダー、小麦粉、卵、ハチミツ、生クリーム、グラニュー糖、アーモンドスライス、抹茶パウダー、ストロベリーパウダー、ココアパウダー  
保存方法：冷蔵（常温発送ですが、冷蔵保存がより好ましいです）  
賞味期限：30日（製造日より）  
包装形態：化粧箱入り

ご予約の際は、下記の旅行代理店へお問い合わせください。

熊本県知事登録旅行業第 2-233-

熊本バスツーリストビューロー

〒860-0832 熊本市中央区萩原町 3-21

サザンハイツ 1F

TEL：096-379-8001 FAX：096-379-8711



# 【4種の生キャラメルフロランタン】ご注文書

## ■ご依頼主

フリガナ 名前		お申込日	
住所	〒		
電話番号		FAX 番号	
E-mail			

## ■お届け先①

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
ご注文の品・個数	4種の生キャラメルフロランタン		個
配達希望日	月 日		

## ■お届け先②

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
ご注文の品・個数	4種の生キャラメルフロランタン		個
配達希望日	月 日		

お問合せ・ご注文先

熊本県知事登録旅行業第 2-233

**熊本バスツアーリストビューロー**

〒860-0832 熊本市中央区萩原町 3-21

サザンハイツ 1F

TEL : 096-379-8001 FAX : 096-379-8711

