

◆ バースデーケーキ

お誕生日や記念日にデコレーションケーキをご用意します。
アレルギーやメッセージなど、ご希望日の1週間前までにご相談ください



※写真はイメージです



※写真はイメージです

米粉スポンジと 豆乳カシューナッツクリームケーキ

米粉のスポンジに豆乳カシューナッツクリームを塗り、フルーツで飾り付けます

【原材料】<スポンジ>有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機アーモンドパウダー、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）<ホワイトクリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機豆乳、有機メープルシロップ、有機バナエキストラクト、自然塩 <トッピング>季節のくだもの、有機ドライフルーツ

アレルギー 大豆・カシューナッツ
※くだものアレルギー等は事前にご相談ください

米粉スポンジと チョコレートクリームケーキ

米粉のココアスポンジと濃厚なチョコクリーム

のケーキ
【原材料】<スポンジ>有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機ココアパウダー、有機アーモンドパウダー、有機カシューナッツ、有機ココナッツオイル、有機メープルシロップ、有機ココアパウダー、自然塩 <トッピング>季節のくだもの、有機ドライフルーツ

アレルギー 大豆・カシューナッツ
※くだものアレルギー等は事前にご相談ください

メッセージプレート

【原材料】無農薬米粉、有機アーモンドパウダー、有機砂糖、なたねサラダ油、有機チョコチップ

アレルギー 原材料の一部に乳を含む

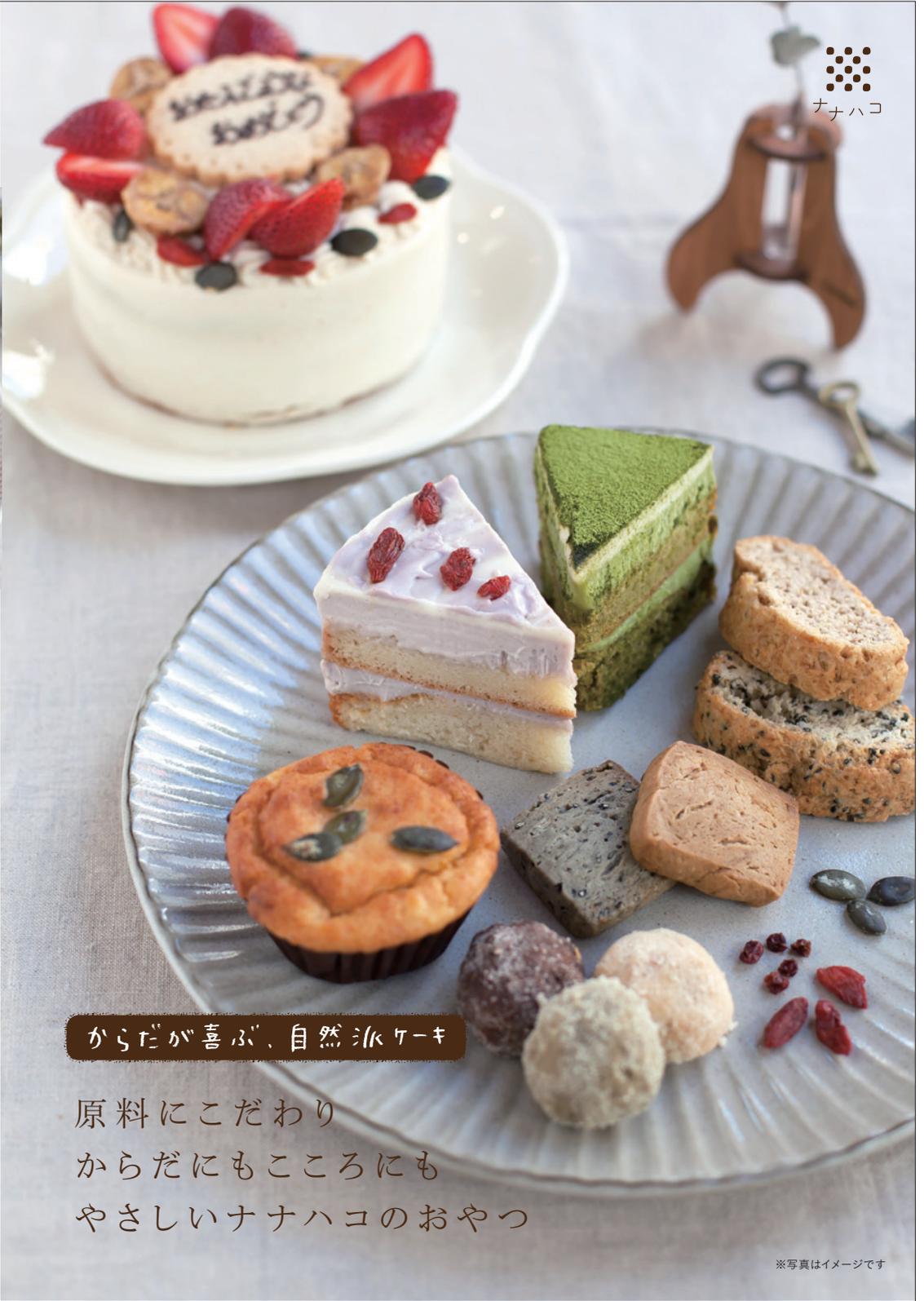
[バースデーケーキおよびケーキ等の事前ご注文方法]

- ◆ 店頭お渡し、および配送での**お届け希望日の1週間前までに** **お電話** もしくは **店頭** にて
ムスピガーデン各店舗までお申し込みください。[※営業時間等は各店までお問い合わせください]
※アレルギー等をお伺いさせていただきますのでご協力をお願いします
※原材料等につきましてもお申し込みの際にお尋ねください

お支払いについて 店頭入金のほか、代金引換（別途手数料がかかります）がございます

お渡しについて ムスピガーデン各店頭でのお渡しのほか、冷凍便にてお届けもございます（別途送料および冷凍便がかかります）
なお、大手通店以外は冷凍でのお渡しとなります。また冷凍の場合はドライフルーツのデコレーションになります

[ナナハコ工房] ムスピガーデン大手通店内 大阪市中央区大手通 2-2-7 TEL:06-6945-0618



からだが好き、自然派ケーキ

原料にこだわり
からだにもこころにも
やさしいナナハコのおやつ

※写真はイメージです

◆ナナハコケーキ

48度以上加熱しない調理法を用いて作ったクリームをはじめ、卵・乳製品を使わずに仕上げたケーキです



ホワイトベリーケーキ

米粉スポンジにいちごクリームをはさみました

【原材料】<スポンジ>有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機アーモンドパウダー、有機カカオバター、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）<ベリークリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機メープルシロップ、有機ストロベリー、自然塩 <ホワイトクリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機メープルシロップ、有機カカオバター、自然塩 <トッピング>有機クコの実、ラズベリークリーム

アレルギー 大豆・カシューナッツ



抹茶ケーキ

抹茶の米粉スポンジに抹茶クリームで濃厚な味わい

【原材料】<スポンジ>有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機アーモンドパウダー、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）、有機抹茶 <抹茶クリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機メープルシロップ、有機抹茶、自然塩 <ホワイトクリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機メープルシロップ、有機カカオバター、自然塩

アレルギー 大豆・カシューナッツ



カフェモカケーキ

プレーンとココアのスポンジに珈琲とホワイトクリーム

【原材料】<スポンジ>有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機アーモンドパウダー、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー） <ココアスポンジ>有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機ココアパウダー、有機アーモンドパウダー、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）、有機調合みそ <ホワイトクリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機豆乳、有機メープルシロップ、有機パナエキストラクト、自然塩 <珈琲クリーム>有機カシューナッツ、有機珈琲、無農薬ココナッツオイル、有機メープルシロップ、自然塩

アレルギー 大豆・カシューナッツ



チョコレートケーキ

米粉スポンジとクリームにたっぷりカカオ

【原材料】<スポンジ>有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機ココアパウダー、有機アーモンドパウダー、有機カカオバター、有機くるみ、有機レーズン、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）、有機調合味噌 <チョコレートクリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機メープルシロップ、有機ココアパウダー、自然塩

アレルギー 大豆・カシューナッツ・くるみ



ガトーショコラ

米粉で作る濃厚なガトーには味噌を隠し味に

【原材料】有機豆乳、無農薬米粉、てんさい糖、なたねサラダ油、有機アーモンドパウダー、有機ココア、有機カカオバター、有機調合みそ、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）

アレルギー 大豆



ロークリームの焼きタルト

全粒薄力粉の生地にロークリームで仕上げたタルト

・いちご ・レモン ・チョコ

【原材料】<タルト生地>有機全粒粉、有機アーモンドパウダー、なたねサラダ油、無農薬ココナッツシュガー <基本のクリーム>有機カシューナッツ、無農薬ココナッツオイル、有機メープルシロップ、自然塩 <フレーバー>有機ストロベリー、有機レモン果汁、有機ココアパウダー ※季節によって変わります

アレルギー 小麦



米粉のおとろふマフィン

米粉のモチモチ感とお豆腐の優しさが合わさったやさしいマフィン

・プレーン ・チョコ ・抹茶 ・かぼちゃ
・ジャスミンティー ※季節によって変わります

【原材料】<基本のマフィン>豆腐、無農薬米粉、有機豆乳、てんさい糖、なたねサラダ油、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）、自然塩 <フレーバー>有機ココア、有機抹茶、かぼちゃフレーク、ジャスミン茶葉

アレルギー 大豆



米粉のシフォンケーキ

米粉と有精卵を使ったもちりふわふわのシフォン

・プレーン ・穀物珈琲 ・抹茶
・ケール ※季節によって変わります

【原材料】<基本のシフォン>鶏卵、無農薬米粉、有機砂糖、なたねサラダ油、自然塩 <フレーバー>穀物珈琲、有機抹茶、有機ケール粉末

アレルギー 卵

◆焼菓子

卵・バター・乳を使わずシンプルな原料でひとつひとつ手作りで焼いています



ベーシック ・プレーン ・かぼちゃ ・全粒粉
・チャイ ・紅茶 ・ジャスミンティー

【原材料】<プレーン>有機薄力粉、有機砂糖、なたねサラダ油 <フレーバー>かぼちゃパウダー、無農薬紅茶葉、有機カルダモン、有機シナモンパウダー、有機ジャスミン茶葉 <全粒粉>有機全粒粉、有機砂糖、なたねサラダ油

アレルギー 小麦

さくほろ ・くるみ ・ココナッツ ・レモン
・抹茶 ・ココア ・ほうじ茶 ・チャイ

【原材料】<基本>有機薄力粉、なたねサラダ油、有機全粒粉、てんさい糖 <フレーバー>有機くるみ、有機ココナッツフレーク、有機レモンピール、有機抹茶、有機ココア、有機ほうじ茶、無農薬紅茶葉、有機カルダモン、有機シナモンパウダー

アレルギー 小麦・くるみ（くるみフレーバーのみ）

さくさく ・ココア ・ごま
・穀物珈琲 ・抹茶

【原材料】<基本>有機薄力粉、有機砂糖、有機ショートニング、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）、自然塩 <フレーバー>有機ココア、有機練りごま、ごま、穀物珈琲、有機抹茶

アレルギー 小麦、ごま（ごまフレーバーのみ）

米粉 ・プレーン ・かぼちゃ ・ココア
・メープル ・オートミールココナッツ

【原材料】<基本>無農薬米粉、有機アーモンドパウダー、有機砂糖、なたねサラダ油 <フレーバー>かぼちゃパウダー、有機ココアパウダー、有機メープルシロップ <オートミールココナッツ>無農薬米粉、オートミール、有機ココナッツオイル、有機ココナッツシュガー、有機ココナッツフレーク

アレルギー —

※取扱商品についてはムスピガーデン各店までお問い合わせください