



(特徴) うす焼欧米せんべいとして、25年以上作り続けているアイテムのひとつです。  
出来る限りうすく焼き上げ、ほどよい食感に仕上げた商品です。

※サンドクリームの種類について

- ・イチゴ
- ・抹茶
- ・メロン
- ・りんご
- ・ミルク
- ・小豆
- ・チョコ
- ・熊笹
- 他

※別注クリームに対応致します。30ケースからになります。

※お茶菓子対応致します。



(特徴) サイズも 10cm、5cm、2.5cm の種類があります。

※クリームの種類について

ゴフレットとクリーム同様に対応いたします。最小ロットは35ケースからになります。

※お茶菓子対応致します。



(特徴) 焼き上がり良い型として、又、定番としてのワッフルタイプのクッキーです。

※味の種類

- ・チーズ
- ・ミルク
- ・みかん 他

別注対応について、最小ロットは35ケースからになります。



(特徴) 万十のしっとりとしたおいしさと、商品の安全性の為に当社は焼き上がりすぐに  
個包装を行うラインで製造しています。

※焼印の対応は最小ロット20ケースからになります。



(特徴) 白く焼き上げたうす焼にクリームをサンドした商品になります。

※焼印の対応は最小ロット30ケースからになります。クリームも別注可能になります。

※「あんこ」をサンドした半生タイプもあります。



(特徴) 生地にも味、色、香りを地域特産のものに合わせたクリームをサンドした商品です。現在、抹茶、花いんげんを使用したものがあります。

※別注最小ロットは50ケースからになります。

※「あんこ」をサンドした半生タイプもあります。



(特徴) 一口サイズの最中になります。

あんの特注についてはロット40ケースからになります。

※お茶菓子対応できます。



(特徴) 魚の形をしたカステラ風味の煎餅になります。



(特徴) 一口サイズの貝の形のカステラです。他に山向けの形もあります。



小判型せんべい

約12cm×5cmのサイズのお煎餅です。

生地に醤油を入れて、香ばしい焼色に仕上げています。



### チーズケーキ

クリームチーズをふんだんに使用した、しっとり柔らかなチーズケーキです。  
焼印も対応できます。



澱粉煎餅（ノンフライ）

油で揚げずに、素材の味をそのまま生かした、砂糖を使わない塩味タイプの煎餅です。

トッピングも出来ます。

油で揚げず、砂糖も使わない、カロリーも低く体に優しいお菓子です。



(細工) 曲げ煎餅

丸く焼いたお煎餅を焼きたてすぐに曲げたものです。

トッピング等も出来ます。



瓦せんべい

卵をたっぷり使用した昔からの製造方法で作っているお煎餅です。

焼印は別注にて承ります。

製造ロット 35ケースからになります。