

厳選食材 3つのこだわり



バターにこだわる

香りと風味にこだわった3種の高級バターを、商品の相性に合わせて使い分けています。



砂糖にこだわる

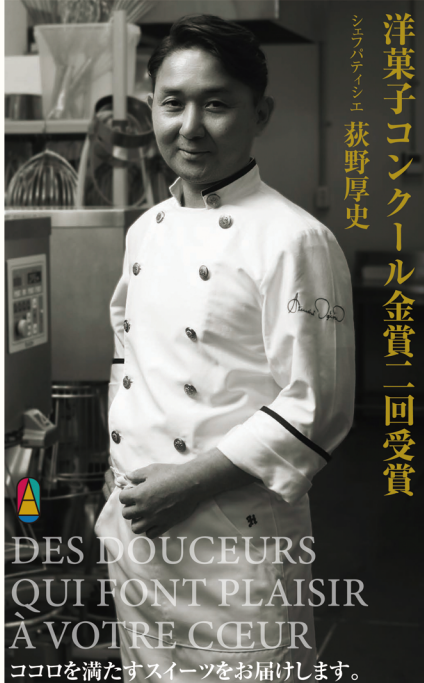
グラニュー糖だけでなく、島砂糖、メープルシュガー、カソナード等数種類の甘味を使うことで後味のkokoroにもこだわりました。



粉にこだわる

産地だけでなく、風味や食感にもこだわり、試作を重ね、その商品に合わせて選び抜きました。

誰もが愛する定番焼菓子をこれまでの常識にとらわれることなく、ひたすらに「美味しい」を追求。



シエラパティシエ 萩野厚史

洋菓子コンクール金賞二回受賞

DES DOUCEURS
QUI FONT PLAISIR
À VOTRE CŒUR

ココロを満たすスイーツをお届けします。

お取り扱い店舗



フランス菓子工房 フレーズ・デ・ボワ

埼玉県さいたま市西区宮前町500-1 Tel 048-625-1072

パティスリー ベルパエーゼ上尾店

埼玉県上尾市平塚761-1 Tel 048-774-1235

パティスリー ベルパエーゼ春日部店

埼玉県春日部市備後東4-9-1 Tel 048-738-5040

<https://romantic-kaido.jp/>

株式会社ロマンチックロード



商品内容、意匠、販売期間などについては、変更する場合がございます。
賞味期限は商品に記載されていますので、ご確認の上お召し上がりください。
掲載商品は店舗や時期によりお取り扱いしていない場合がございます。 あらかじめご了承ください。