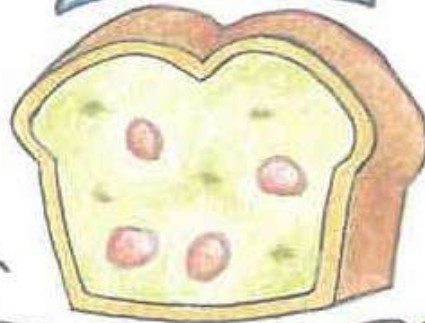


道志のはたけ

MENU

はなはあの小豆と
ビオクレソンの
パウンドケーキ

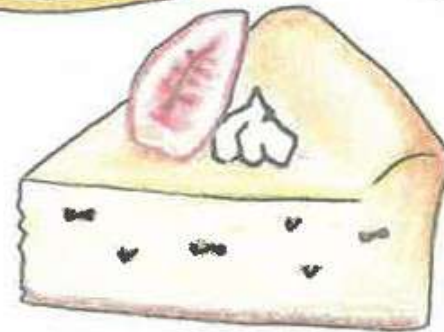


道志村の
魅力をたくさん
詰め込みました

はなはあの
カボチャ
プリン



つる子さんの杜仲茶と
つき子さんのイチジクの
チーズケーキ



名称	洋菓子	保存方法	直射日光, 高温多湿を避け, 早めにお召上がり下さい
原材料名	<チーズケーキ> クリームチーズ, 生クリーム, 卵, 牛乳	製造者	MATOKA 井井当
	杜仲茶, イチジク, 砂糖, レモン汁	連絡先	都留文科大学 地域社会学科 鈴木健大
	<パウンドケーキ> 薄力粉, バター, 牛乳, 卵		電話 0554-43-4341
	ベーキングパウダー, フレイン, 小豆, 砂糖		メール tk-suzuki@tsuru.ac.jp
	<プリン> かぼちゃ, 卵, 生クリーム, 牛乳, ゼラチン	アレルギー	<チーズケーキ> 乳, 卵, 小麦, イチジク
内容量	チーズケーキ×2, パウンドケーキ×2, プリン×1	食品表示	<パウンドケーキ> 小麦, 小豆, 卵, 乳
賞味期限	2020年11月7日(本日中)		<プリン> ゼラチン, 卵, 乳