

# 【たまごたっぷりカステラ】

有限会社デイリーファーム  
とれたてたまごの店 ココテラス

住所：〒479-0806

愛知県常滑市大谷字芦狭間5番地

TEL：0569-37-0072

HP：https://www.coco-terrace.com/

担当者：市田 (a.ichita@dailyfarm.co.jp)



希望小売価格(税込)	702円/箱
提供可能時期	通年
原材料	鶏卵、砂糖、小麦粉、米飴、はちみつ、レモン汁
主原料産地	愛知県
内容量	250g
賞味期限/消費期限	14日
1ケースあたり入数	ご希望に応じて発送します。
保存温度帯	常温
最低ケース/最大ケース	1箱からご希望に応じて発送します。
発注リードタイム	3~5日
販売エリアの制限	なし(別途送料)
ケースサイズ(重さ)	縦6.7cm×横10.3cm×高さ13.6cm (282g)

## ○商品紹介

たっぷり使った上質の「あいちの米たまご」が美味しさの秘訣です。

昔ながらの木枠で焼き上げ、ざらめのアクセントもちょっとうれしい高級カステラです。

## ○6次産業化にまつわるストーリー

地域循環型農業の取り組みから生まれた「あいちの米たまご」が地域に浸透する中で、他社商品との差別化を図るため「とれたてたまごの店ココテラス」を開業しました。米たまごを使用したプリン、シュークリーム、カステラなど、素材の味を存分に活かした商品を手作りしています。



# 【手摘み抹茶の焼き菓子】

## 高香園製茶所

住所：〒473-0916

愛知県豊田市吉原町屋敷畠67

TEL：0565-52-3810

HP：http://kokaen-cha.jp/

担当者：野場 (kokaen@kokaen-cha.jp)



### ○商品紹介

手摘みの自然仕立て茶葉を贅沢に配合した、濃厚な味わいの抹茶焼き菓子です。

香料・着色料無添加で、抹茶そのものの濃厚な風味が味わえます。

### ○6次産業化にまつわるストーリー

茶葉の消費低迷、茶摘みの機械化等により、価格が年々下落する中、味本位で伝統的な手摘みを続けていくために6次産業化に取り組みました。

有機肥料の栽培から加工・石臼挽きの細部までこだわり、茶葉の手摘みが全国でも最大級の茶園ならではの「手摘み抹茶」を贅沢に使ったお菓子を作りました。

希望小売価格(税込)	216円/個
提供可能時期	通年
原材料	卵白、砂糖、発酵バター、食用加工、油脂、小麦粉(愛知県産)、アーモンド、抹茶(愛知県産)、小豆(北海道産)、卵黄油、乳加工品、水飴、食塩、膨張剤
主原料産地	愛知県豊田市
内容量	約33g
賞味期限/消費期限	60日
1ケースあたり入数	45個
保存温度帯	常温
最低ケース/最大ケース	1ケース/4ケース
発注リードタイム	3日~7日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	縦33.5cm×横38cm×高さ8.5cm (約1.9kg)

