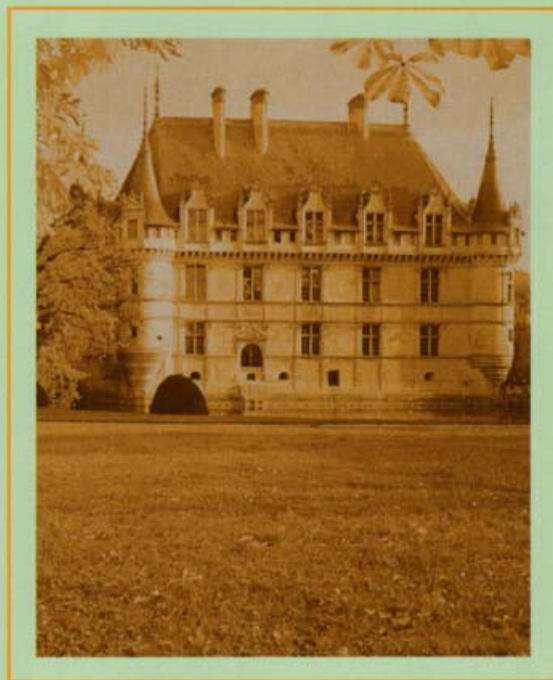


DIE KONDITOREI DER FEINEN SPEZIALITÄTEN

Kanaguchi
KONDITOREI 洋菓子の **カウガチ**



**DIE KONDITOREI DER
FEINEN SPEZIALITÄTEN**

Kallaguchi
KONDITOREI 洋菓子の **カワチ**

本物の味！

もつとも良いものを味わっていただくために、お菓子の本場

ドイツで洋菓子の伝統と技術を学びました。

こういった過程を経て、カワグチの職人たちの熟練した”巧の手”

によって努力と挑戦が繰り返され、創りあげられています。

”ヨーロッパの伝統に学びながら、日本人の味覚を満たす

現代に生きたお菓子を創りたい“と私たちは考えます。



店主がドイツでの修行を終えた際、ドイツ
バーデン・バーデン市ケーニッヒ洋菓店よ
り与えられた証明書。

CONGRATULATION



ご婚約おめでとうございます。

ヨーロッパでは古くからお祝い事にケーキを焼く習慣があります。
特に結婚式では、祝福と感謝を込めてお客様をおもてなしします。

カワグチのケーキは本場ドイツの伝統を受け継ぐ本物の味。
添加物を一切使用せず、天然の素材をすべて手作りで生かしました。

お二人の幸せあふれる最良の日に
最高のおいしさを自信をもってお届けします。

バームクーヘン

Baum Kuchen



A バームクーヘンM B バームクーヘンL C バームクーヘン2個入
記念のネーム入も致します。

バームクーヘンは、森を愛するドイツ人が「木のお菓子」と名付けた
最も伝統的でポピュラーなお菓子です。

年輪の様に幾重にも重なる幸せを願って丹念に焼き上げました。

独自の製法によるしっとりとした仕上がりに、シナモンが優しく香ります。

アップルパイ

Apfel Blätterteig



時間をかけて手折りで仕込んだパイ生地に、豊かな大地で実った林檎をたっぷり詰め込みました。熟練した技で、個性溢れる形に焼き上げたアップルパイです。サクサクした歯応えが自然の風味を引き立てます。



スコッチ・オレンジ・ケーキ

Scotch Orange Cake



太陽の光をたっぷりと浴びたオレンジをふんだんに使いました。しっとりしたスポンジケーキに天然の酸味が香るカワグチの自信作は、婚礼にひときわ明るい華を添えます。

プリンセス・トルテ

Princess Torte



芳醇なチョコレートにこくのある生クリームを加えた逸品です。仕上げには、ほろ苦さの効いた“ココア・パウダー”とクリーミーな“ホワイト・チョコレート”を用意しました。ロマンティックなハートの形で慶びの日を祝福します。

リンツアー・トルテ
Linzer Torte



オーストリア・リンツ地方に伝わる郷土銘菓を独自の製法で焼き上げました。アーモンドを練り込んだ贅沢な生地に、カシス・ジャムの甘酸っぱさが広がる、通好みの焼菓子です。

フルーツ・ケーキ
Fruit Cake



ヨーロッパで、古くからウェディング・ケーキに使われる正統派のお菓子です。洋酒にじっくりと漬け込んだフルーツが醸し出す深い味わいをお楽しみ下さい。

アーモンド・ビスケット

Mondel Biskuit



アーモンドを香ばしく焼き上げて作るビスケットは、
ドイツのお茶の時間になくてもはならないお馴染みのお菓子です。

バターと卵黄をたっぷり使用した風味豊かな
やさしい歯ざわりが世代を超えて愛されています。



ドイツ菓子の **カワザチ**

- 黒崎店
北九州市八幡西区黒崎一番街 TEL(093)642-2828
- 春の町店
北九州市八幡東区春の町2丁目 TEL(093)662-2323
- 祇園町店
北九州市八幡東区祇園町金天街 TEL(093)662-2828

Kallaguchi
KONDI TOREI 1870 1927