

障がいのある人たちがISO22000（食品の安全に関する国際規格）を順守して一生懸命製造しています

こんにちは 高知市朝倉にある菓子工房レネーです <https://renee.theshop.jp/>



超低糖質・食物繊維たっぷりのスイーツに力を入れています



- ・ にっぽんの宝物高知大会 スイーツ部門グランプリ受賞 21.1.19
- ・ にっぽんの宝物全国大会 ヘルシー&ビューティ部門審査員特別賞受賞 21.3.21

月 日 頃 に販売にお伺いします。
皆さんぜひご来店ください。

障がいのある人たちがISO22000（食品の安全に関する国際規格）を順守して一生懸命製造しています

ママのプリン ¥540（税込）

高知産の濃厚な卵と、乳搾りをした日を明記した牛乳を使用し、シンプルなのに不思議なくらい「美味しい」と感じられるお母さんの手作り風スイーツです。



四万十栗パウンドケーキ ¥1380（税込）

甘みの濃い四万十栗のペーストと和栗カットを生地に練り込み、和栗を上にはトッピング。どこをカットしても栗のおいしさを楽しめます。



バスクチーズ ¥400・800（税込）

小麦粉不使用。ずっしり重いのは、クリームチーズと卵です。濃厚なクリームチーズの味わいながら、軽いくちどけです。



シフォンケーキ ヨーグルト・はちみつ クルミ・紅茶・抹茶大 納言・季節果物 ¥280（税込）

保存料・防腐剤も使用せず、卵だけでフワフワのシフォンケーキ。甘さも控えめでやさしい味の、定番シフォンケーキです。



ANA国内線で機内販売された 塩味トマトラスク ¥430（税込）

サクッとくだける食感、口の中に広がるフルーツトマトのおいしさ、オリーブオイルチーズ、ハーブの風味がきいた塩味のラスクです。



アップルパイ ¥400（税込）

サクサクのパイ生地の中にレモンとバターで甘酸っぱく煮込んだ国産リンゴをゴロゴロ入れてます。



マドレーヌ ショコラ・新高梨・ 文旦 ¥450（税込）

国産小麦 てんさい糖 甘さ控えめ、軽い風味 季節の果物をトッピング。



こじゃんと生姜のクッキー ¥270（税込）

有機栽培の生姜と粗糖を使用し、ちょっと固い、歯ごたえのあるクッキーです。卵不使用。



クッキー ¥380～（税込）

きなこクッキー・チョコチップクッキー・スノーボール（季節限定）

文旦ショコラテリーヌ ¥800（税込）季節限定

小麦粉不使用。濃厚チョコレートに文旦ジャムとピールをトッピング。

