



社会福祉法人
総合施設 美吉野園

わーくさぽーと
Pono

〒638-0821

奈良県吉野郡大淀町下湫1387-2

TEL 0747-52-1717

FAX 0747-52-7471

<http://www.miyoshinoen.jp>

お求めは…

Ponoにて

営業日 月曜日～金曜日

営業時間 10:00～15:00

※お求めの方は事前にご連絡ください

- 各種イベント会場
- 吉野ストア(各店舗で販売中)
- 吉方庵
- 医大ローソン店
- 大淀道の駅
- まほろばキッチン
- キズナcafé (奈良市)

Sweets

【カップケーキ】(番茶・オレンジ)



地元大淀町の番茶を使用しています。お茶の渋みとケーキの甘さがマッチングしたマフィンです。オレンジマフィンもさっぱりしっとりと仕上げています。

【ボスケット】



吉野の本葛を入れたしっとりしたケーキです。オレンジ、ナッツ、かぼちゃの種をトッピングして3種類の味を楽しんで頂けます。

【パウンドケーキ】



プレーンと抹茶味、甘さ控えめでとっても食べ易いです。贈り物にもご利用いただけます。

【ギフトBOX】

ご予算に合わせたギフトBOXもご用意させて頂いております。お気軽にご注文下さい。またブライダルギフトも取り扱っておりますのでご相談ください。



Collection



【オレンジサブレ】

オレンジのさわやかさが口いっぱいに広がります。サクサク食感のクッキーです。



【オートミール】

サクサク食感でチョコとオレンジを組み合わせて作りました。

【ロッシュェ】

ナッツたっぷりメレンゲお菓子!! ふわっとさっくりクッキーです。



※カップ容器は生活介護班のご利用者さんがデザインしたものです



【スノーボール】

番茶の他にホワイト、いちご味もあります。ホワイトボールにはくるみが入っていて、また違った味を楽しんで頂けます。

※通常のクッキー(ココア、ごぼう、チョコ、オレンジ、アーモンド、プレーン、はったい粉)7種類販売しています。

Chiffon cake



Pono シフォン

みなさんシフォンケーキって知っていますか？普通のスポンジより
すごく軽いケーキなんです☆

「シフォン(chiffon)」「絹やレーヨンのような薄い織物」を意味します！

Ponoシフォンは、生地にこだわり、ふあふあのととても軽いケーキです。
また、季節ごとのフルーツを使い贅沢に仕上げています。

シフォンは
どこで取り扱
っているの？

○Ponoで(月曜日～金曜日の10時～15時)

注文を頂いてから焼き始めますので少しお時間がかかります。
お急ぎの方は前もってのご注文をおすすめ致します。

○各種イベント会場

Seasonal Limited Sweets
季節限定商品

四季に合わせて色々な味をお楽しみください。

桜シフォン(春限定)3~4月



桜の塩漬けを入れた贅沢なシフォンです。口に広がる桜味が春を感じさせます

レモンシフォン(夏限定)5~8月



さわやかなレモンの風味が口に広がるシフォンです。夏の暑い時期でもさっぱり頂けます

りんごシフォン(秋限定)9~10月



とろけるりんごの果肉たっぷりのシフォンケーキです。シナモンシュガーと一緒に食べるとさらにおいしくなります

ゆずシフォン(秋限定)11~12月



自家製シロップをたくさん使ったフレッシュなゆずシフォン。甘酸っぱさとケーキの甘さがうまく調和されています

紅茶シフォン(冬限定)1~2月



茶葉たっぷり、紅茶の香り豊かなシフォンに仕上げました