

阿倍野洋菓子工房 「スイーツラボ」 2019/7/1以降

通常ケーキ/小カットケーキ	消費期限	使用されている特定原材料並びに準ずるもの(*)
苺のショートケーキ	解凍後48時間	卵・乳・小麦・大豆・ごま・オレンジ・ゼラチン
イチゴタルト	解凍後48時間	卵・乳・小麦・大豆・オレンジ・ごま
ブルーベリーケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・オレンジ・ごま
フルーツショート	解凍後48時間	卵・乳・小麦・大豆・もも・オレンジ・ごま
京抹茶のティラミス	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・オレンジ
紅茶と豆乳のシフォンケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆
半熟ブリュレ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・ごま
北海道かぼちゃの和ケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ごま
チョコバナナ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・バナナ
レアチーズ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・オレンジ・ごま
モンブラン	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ごま
川越芋のロールケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・ごま
濃厚チョコレートケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ごま
瀬戸内レモンと日向夏のケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ごま・オレンジ
完熟マンゴージュレ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン
塩麴のキャラメリーゼ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン
プレミアムグレード	消費期限	使用されている特定原材料並びに準ずるもの(*)
マシュマロ&クッキーショコラ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・ごま
Pクレープ包みのフルーツロール	解凍後48時間	卵・乳・小麦・大豆・オレンジ・もも
Pチョコ シュー 苺	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・ごま
P黒蜜きな粉の竹炭ケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン
P極上チーズケーキ	解凍後72時間	卵・乳・小麦・大豆・オレンジ