

# 夢菓房Berreet's 製造品一覧

## 地域力を生かしたお土産作りに！

株式会社 ダイエーの菓子工房ではオリジナルケーキの製造を承っております。  
地場産の原料のご相談からデザイン、箱詰め、出荷までのOEM対応をさせていただきます。

商品原料名	流通形態	製造ロット	賞味期限	商品特徴	製造例
アップルスイートポテトパイ <5号><6号>	冷凍	100個 (20個×5)	冷凍180日	タルト生地りんごとさつまいもを乗せた甘みを抑えたタルトパイです。原料のさつまいもを各地産でPBに出来ます。	
チーズケーキ(ホール) <5号>	常温	120個 (24個×5)	常温60日	ふんわりとした食感のスポンジタイプのチーズケーキです。果物のピューレ、ジャムを使用してオリジナルフレーバーのチーズケーキに出来ます。豆乳の使用可。原材料の鶏卵を各地産でPBに出来ます。	豆乳、味噌
チーズケーキ(長方形) 約21cm×約7cm	常温	120個 (24個×5)	常温60日	同上	メロン、白桃、ぶどう、柚子、とちおとめ
チーズタルト <5号>	冷凍	48個 (24個×2)	冷凍180日	ナチュラルチーズを使用したバイクドタイプのチーズケーキです。原材料の鶏卵、牛乳を各地産でPBに出来ます。抹茶を使用することで抹茶チーズケーキにも出来ます。	ジャージー牛乳使用、塩チーズタルト、吟醸チーズケーキ
レアチーズケーキ <4号>	冷凍	96個 (24個×4)	冷凍180日	底にスポンジ生地、上部にゼリーを流したレアチーズケーキです。果物のピューレ、ジャムを使用してオリジナルフレーバーのレアチーズケーキに出来ます。原材料の牛乳を各地産でPBに出来ます。	ブルーベリー、夏みかん、ゆず、牛乳、レモン
スフレケーキ <5号>	冷凍	48個 (24個×2)	冷凍180日	しっとりとした焼き上げたスフレタイプのチーズケーキです。原材料の鶏卵、牛乳を各地産でPBに出来ます。	豆腐スフレチーズケーキ
酒ケーキ 約18cm×約6cm	冷蔵	60個 (15個×4)	冷蔵60日	焼き上げたカステラに日本酒を染み込ませたケーキです。原材料の酒、鶏卵を各地産でPBに出来ます。酒は日本酒の他に梅酒、ワイン、リキュールなど使用可能です。	梅酒、白ワイン、日本酒、リキュール
ムース <4号>	冷凍	48個 (24個×2)	冷凍180日	底にスポンジ生地、ムース部にピューレ、上部にコンポートを並べたムースケーキです。果物のピューレやコンポートを使用してオリジナルフレーバーのムースに出来ます。原材料の牛乳、ピューレを各地産でPBに出来ます。	梨(写真)、桃、オレンジ