



竹葉堂・パイナップルケーキ

「土鳳梨酥 / Native Pineapple Cake」

餡の甘さとクッキーの食感が絶妙なバランス！

■ 商品特徴

台湾のお土産と言えばパイナップルケーキ！中身の餡はパイナップルを100%使用しています。ただ甘いだけではなく酸味がほどよく感じられ、パイナップルそのものの味を彷彿させます。クッキーはしっとりした食感で、バランスの取れた焼菓子です。

台湾原種の香ばしいパイナップルの餡が、ニュージーランド産のバターとミルクをふんだんに使った生地にもまれ、口に広がった甘酸っぱい香りの余韻を楽しめます。

原材料：パイナップル 25%、小麦粉 20.5%、バター 16.7%、砂糖、麦芽糖、卵 8.5%、植物油、全粉乳2.6%、食塩、香料、着色料（β-カロテン）

【商品規格】

ブランド名	ちくようどう 竹葉堂(バンブーハウス)
商品名	パイナップルケーキ
原産国	台湾
ケース入数	24個
賞味期限	12ヶ月

内容量	180g (6個入)	90g (3個入)
小売希望価格	600円 (税別)	360円 (税別)
JANコード	4 714221 138348	4 714221 130250
ピースサイズ (奥行×横×高さ)	50 x 105 x 230 mm / 240g	39 x 101 x 160 mm / 130g
ケースサイズ (奥行×横×高さ)	340 x 476 x 230 mm / 6.2kg	339 x 330 x 185 mm / 3.66kg

1個 (30g) の栄養成分

エネルギー	127.5kcal
タンパク質	1.0g
脂質	4.8g
炭水化物	20.2g
食塩相当量	0.12g



■ 金鑽鳳梨 (ダイヤモンド・パイナップル)

北回歸線が通る台湾中南部は穀物倉庫と呼ばれ、なだらかな沖積平野には1年を通して日光が降り注ぎます。この地に育った台湾パイナップル・金鑽鳳梨は皮が薄くて可食部分が多く、甘さが濃くて、イエローの果肉が美しいことから金鑽(ダイヤモンド)パイナップルという名前がつけられた人気の品種です。パイナップルは酵素や食物繊維・ビタミンCがたっぷりなので、お通じやお肌が気になる方におすすめのフルーツです。