

# HEART CARE CENTER HITACHINAKA



SASIMATYA  
さしま茶クッキー  
茨城特産品「猿島茶」  
を使ったクッキー



CHOCOCHIP  
チョコチップクッキー  
一口サイズで食べやすい  
飽きのこない味



COUNTRYROAD  
カントリーロード  
サクサクした生地の上に  
パリッとしたキャラメル



CHOCOLAT  
ショコラクッキー  
卵不使用!!  
口どけ柔らかクッキー

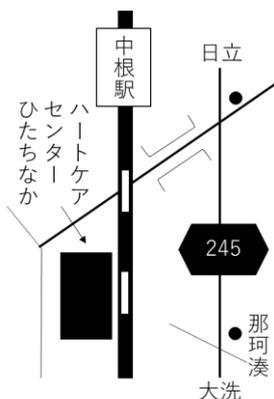


CINNAMON  
シナモンクッキー  
シナモンとアーモンドが  
クセになる!!



ALMONDBALL  
アーモンドボール  
粉糖とアーモンドの相性  
はバツグン!!

\*詰め合わせなども行います



ハートケアセンターひたちなか  
〒311-1231

茨城県ひたちなか市柳沢 2831

TEL : 029-264-1500 FAX : 029-262-6200

Mail : takinou@hartcare-hamagiku.com

# HEART CARE CENTER

## HITACHINAKA

### 至福のりんごケーキ

奥久慈りんごをじっくり煮詰めたコンポートを使用し酸味がほどよく残る、しっとりとした生地に仕上げました  
北海道生乳100%の国産バターを使った、こだわりのりんごケーキです



### 至福のベリーケーキ

ラズベリー生地の酸味とホワイトチョコの甘みが絶品！！一度食べたら忘れられない味です  
イチゴのドライフルーツがのっているため見た目も鮮やかなケーキです



### 至福のコーヒーケーキ

ホワイトチョコの甘さの後にコーヒーの苦みが後を引く一品！！甘いケーキはちょっと苦手という方でもおいしくいただけます  
ぜひ！！食べてみてください



### 至福のアールグレイケーキ

奥久慈りんごをじっくり煮詰めたコンポートを使用し紅茶の風味とリンゴの酸味が絶妙にマッチ！！  
北海道生乳100%の国産バターを使っているりんごケーキです



# HEART CARE CENTER

## HITACHINAKA



茨城県鉾田産の「やよいひめ」という甘みが強くまろやかな酸味が特徴のいちごのみを使ったジャムです。レモン汁もレモン一つ絞ったものを使い、保存料、着色料など一切使っておりません。

内容量：160g

原材料：いちご、上白糖、レモン汁



茨城県大子産の「奥久慈りんご」を使ったジャムです。レモン汁もレモン一つ絞ったものを使い、保存料、着色料など一切使っておりません。りんごは果肉を残しており、りんごの食感も楽しめます。

内容量：160g

原材料：りんご、上白糖、レモン汁



茨城県鉾田産の「やよいひめ」をグラニュー糖で煮ることですっきり甘すぎず、いちごの酸味が楽しめるジャムになりました。他のジャムと同様、生のレモン汁を使い、保存料、着色料など一切使っておりません。

内容量：160g

原材料：いちご、グラニュー糖、レモン汁

# HEART CARE CENTER HITACHINAKA

う ま い じゃん  
UMAIJAN



この豆板醤には一味違う米麴が入っていて、茨城県小美玉市で取れたそら豆や、茨城県神栖市の唐辛子を使用しています。

内容量：100g

使い方：ご飯やパンに乗せたり、料理のちょい足しとして使用してみてください！

う ま い たれ  
UMAITARE



林檎、パイナップルなどのフルーツや、茨城県産の玉ねぎ、生姜、ニンニクなどの野菜をふんだんに使い、食べ物の味が引き立つような味付けを楽しむことができます。

内容量：210g

使い方：焼肉のたれ、サラダなどに使用してみてください！

# HEART CARE CENTER HITACHINAKA

## はまぎくさん家の らっきょうの甘酢漬

茨城県産のらっきょうを使用

1つ1つ丁寧に皮を剥き、オリジナルの甘酢に半年以上なじむまで漬け込みました。  
一回食べたら止められなくなるその味をぜひご堪能ください！

内容量：100g

