

HEART CARE CENTER HITACHINAKA

— 花詩工房 —

【 COOKIE 】

*すべての焼き菓子に国産の小麦粉を使用。無添加無着色



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。



CINNAMON

シナモンクッキー

シナモン生地とアーモンド
がクセになる。



CHOCOLATE

ショコラクッキー

卵不使用。
柔らかいくちどけ。



SATSUMAIMO

さつま芋クッキー

国産さつま芋で焼いた
自然な甘さのクッキー。



SASHIMACHA

さしま茶クッキー

茨城特産品「猿島茶」
を使用したクッキー。



ALMONDBALL

アーモンドボール

白い粉糖がかわいらし
いアーモンドクッキー。



CHOCOCHIP

チョコチップクッキー

一口サイズで食べやす
い、飽きの来ない味。

【 JAM 】

*茨城県産の果物を使用

STRAWBERRY JAM

いちごジャム

茨城県銚田産の「やよいひ
め」を使用。甘みが強く、ま
ろやかな酸味が特徴。

保存料、着色料は一切使用し
ておりません。

内容量：150 g



APPLE JAM

りんごジャム

茨城県大子産のりんごだけで
作ったジャム。りんごの果肉を
残しているため、食感も楽し
めます。

保存料、着色料は一切使用し
ておりません。

内容量：150 g



【 CAKE 】

*すべての焼き菓子に国産の小麦粉、バターを使用

至福のりんごケーキ ★人気商品

奥久慈りんごをじっくり煮詰めたコンポートを使用。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%の国産バターを使用した、こだわりのリンゴケーキです。



至福のベリーマーブルケーキ

ラズベリー生地、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。いちごのドライフルーツが飾られた、見た目も鮮やかなケーキです。



至福のコーヒーマーブルケーキ

ホワイトチョコの甘さと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。



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に、紅茶の風味が絶妙にマッチ。北海道生乳100%の国産バターを使用したリンゴケーキです。



ガトーショコラ

カカオ分75%のクーベルチュールチョコレートを使用したチョコレートケーキ。しっとりとした甘さの中にカカオのほろ苦さを感じる、大人のケーキ。



至福のさしま茶ケーキ

茨城特産品「猿島茶」をふんだんに使用。ひとくち食べると、お茶のいい香りが爽やかな苦みと一緒に口中に広がります。



HEART CARE CENTER HITACHINAKA

— 食品加工 —



うまいジャン

健康や美容効果・病気の予防効果が期待されている醤油麹をたくさん使用しています。野菜やチーズなどの相性が良く、ぴりっとした辛さが後を引きます。

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。



うまいタレ

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用。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。



はまぎくさん家のらっきょう

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

*商品の包装、詰め合わせ、発送等お受けしています。

*商品について何かご質問・希望等ありましたら、下記までお願いします。

< お問い合わせ先 >

社会福祉法人はまぎくの会

ハートケアセンターひたちなか

住所：茨城県 ひたちなか市 柳沢 2831

TEL：029-264-1500 FAX：029-262-6200

(OPEN 8：30 CLOSE 17：00)

< HP >



<https://hartcare-hamagiku.com/corporation.html>

< 所在地図 >

