

■ 七洋が“焼き上がり”にこだわりました

バツケンで、ふんわり、しっとりと毎日焼き上げています。
上品な甘みのあるオリジナル配合で、ご好評いただいています。



“スライス済み”も大好評！ 作業時間も短縮できて、ロスも無くせます

チョコ5号スライス(15mm)



チョコ6号スライス(15mm)



プレーン5号スライス(15mm)



プレーン6号スライス(15mm)



“しっとり感”をしっかりとキープ。丁寧な梱包でお届けします

4号スライス
(厚さ10mm・15mm・20mm)
Genoise

- サイズ: φ約115mm
- 荷姿: (10mm) 6枚×12×3段 (216枚) / ケース
(15mm) 4枚×12×3段 (144枚) / ケース
(20mm) 3枚×12×3段 (108枚) / ケース
- 賞味期限: 製造日より365日
- 保存方法: 冷凍-18℃以下

5号スライス
(厚さ10mm・15mm・20mm)
Genoise

- サイズ: φ約145mm
- 荷姿: (10mm) 6枚×6×3段 (108枚) / ケース
(15mm) 4枚×6×3段 (72枚) / ケース
(20mm) 3枚×6×3段 (54枚) / ケース
- 賞味期限: 製造日より365日
- 保存方法: 冷凍-18℃以下

6号スライス
(厚さ10mm・15mm・20mm)
Genoise

- サイズ: φ約175mm
- 荷姿: (10mm) 6枚×6×3段 (108枚) / ケース
(15mm) 4枚×6×3段 (72枚) / ケース
(20mm) 3枚×6×3段 (54枚) / ケース
- 賞味期限: 製造日より365日
- 保存方法: 冷凍-18℃以下

※ご注文は1ケースより承ります。
※厚さは1~2mm低くなる場合があります。

“プレーン”と“チョコ”のバリエーション



プレーン

焼成済み



チョコ

焼成済み

バッケン焼成済みスポンジ (4号) Genoise

- サイズ: φ約115×高さ約55mm
- 荷姿: 12個×3段 (36個)
- 賞味期限: 製造日より365日間
- 保存方法: 冷凍-18℃以下

バッケン焼成済みスポンジ (5号) Genoise

- サイズ: φ約145×高さ約55mm
- 荷姿: 6個×3段 (18個)
- 賞味期限: 製造日より365日間
- 保存方法: 冷凍-18℃以下

バッケン焼成済みスポンジ (6号) Genoise

- サイズ: φ約175×高さ約55mm
- 荷姿: 6個×3段 (18個)
- 賞味期限: 製造日より365日間
- 保存方法: 冷凍-18℃以下

チョコ5号

チョコ6号

プレーン5号

プレーン6号



※チョコ・プレーンともに各サイズ、各種(ホール・スライス)ございます
※ご注文は1ケースより承ります。

“角スポンジ” 新登場 しっかり、ふんわり焼き上げました



※ご注文は1ケースより承ります。

角スポンジ Genoise

焼成済み

- サイズ: 500×330×高さ約55mm
- 荷姿: 3個 (1箱)
- 賞味期限: 製造日より365日間
- 保存方法: 冷凍-18℃以下

