

鎌倉福祉館 アトリエフリーズ

〒125-0053

葛飾区鎌倉3-7-1

☎ 03-5693-2721

事前にお電話でご用命ください♪

ラングドシャ



バニラエッセンスの甘い
香りが広がる、サクッと
軽やかなクッキーです。

小松菜クッキー



葛飾区特産『小松菜』で、栄養た
っぷりのクッキーを作りました。
野菜嫌いのお子様でも、何枚でも
美味しく食べられます！

クッキー

オレンジクッキー



生オレンジを入れ、フレッシュ
な風味に仕上げました。
ホロホロと優しい食感で、人気
No.1 クッキーです！

カフェオレクッキー



香ばしい香りのコーヒーリキュ
ールと優しいミルクのハーモニーが、
ホロホロ食感のクッキーに。
大人にも子供にも大人気です！

マカデミアナッツクッキー



マカデミアナッツをふんだ
んに使いました。
ナッツのカリカリ感と生地
のサクサク感でぜいたく気分。

パウンドケーキ

カット・1本

あんずケーキ



ケーキの上にはたっぷり杏ジャム、
ケーキの中にはたっぷり果肉。
甘酸っぱい美味しさ、人気No.1 ケー
キです！

チョコチップケーキ



しっとりしていて甘すぎない、
生地の美味しさを一番感じます。
まずはここからご賞味ください！

オレンジケーキ



生オレンジから作った特製ジャムを
ふんだんに練り込みました。
生オレンジだからこそのさわやか風味。



小松菜ケーキ

葛飾区特産『小松菜』シリーズ
第2弾。小松菜クッキー大好評に
より生まれたケーキです。
野菜嫌いもきっと克服できます！

カシューナッツケーキ



焼いたカシューナッツを入れ、抜群
の食感と風味が誕生しました！
ナッツの香ばしい香りをお楽しみく
ださい。



ブルーベリーケーキ

ブルーベリーの実を丸ごと入れました。
どこから食べてもブルーベリー。
美味しく食べて疲れ目改善、一石二鳥！

ラムレーズンケーキ



ラム酒をたっぷり染み込ませたレー
ズンを入れ、しっとり仕上げました。
ちょっぴり大人の味わいです。



ブラウニー

ほんのり香るブランデー。
クルミがチョコレートを
惹き立て、深い味わいに。

シフォンケーキ

☆アトリエフリーズ売れ筋 No.1☆

しっとり柔らかい、甘さ控えめ、ほっぺも落ちる美味しいシフォン！



カット



中 18 cm



大 21 cm

【定番シフォン】
紅茶/メープル/小松菜

【季節限定シフォン】

1～2月：抹茶あずき
3～4月：さくら
5～8月：オレンジ・人参・ヨーグルト
9～10月：かぼちゃ
11月：りんご
12月：ゆず・チョコ



クッキーとパウンドは
箱詰めできます