

★ ガレットクッキー ★ ～Galette cookies～



【ガレットブルトンヌ】 フランスの有名なブルターニュ地方のクッキーを作ってみました。ラム酒の香りが口の中でほんのり広がるクッキーです。 <45日>



【オレンジガレット】 食べた瞬間に、口いっぱい広がるオレンジの香り。目を閉じれば見えるはず…。南国のオレンジ畑が!!! <45日>



【黒糖ガレット】 サクサクとした食感のクッキーです。黒糖とクルミのコラボレーション!!!互いのベクトルがかみ合い、最高の美味しさを引き出す!? <45日>



【ココナッツガレット】 カリッとした歯ざわりにココナッツの風味が広がるクッキーです。見た目の軽さと、ココナッツの風味がとても良い一品です。 <45日>

★ チョコレートのクッキー ★ ～Chocolate cookies～



【チョコプレツェルン】 プレツェルンのチョコレート味。ハート型が可愛い、パレンタインにもお勧めのクッキーです。



【ブラウニー】 チョコレートをたっぷり使ったソフトな食感のクッキーです。やわらかさはクッキーとケーキの中間くらいです。 <45日>



【チョコチップビター】 チョコは好きだけれども甘すぎるのは苦手。という方のために、カカオマスを使用したほろ苦いクッキーです。 <45日>



【チョコチップスイート】 スイートチョコレートを生地に混ぜ込みました。 <45日>



【チョコナッツ】 チョコとナッツ類は相性が抜群! 荒く刻んだスイートチョコ、くるみ、カシューナッツを生地に混ぜ込みました。 <45日>



【ドロップ】 チョコレート生地にココナッツを混ぜ込んだ生地を鉄板に落とす様に成型することから、このような名前がつけられました。 <45日>



【チョコざらめ】 スイートチョコを混ぜ込んだ生地に、ざらめの食感がアクセントとなった美味しく歯ざわりが楽しいクッキーです。 <45日>



【デルタチョコ】 チョコとアーモンド、ピスタチオが美味しいトライアングルを奏でるクッキーです。 <45日>



【チョコマカロン】 小麦粉は使わず、卵白がメインの焼き菓子です。チョコレートと、コーヒーパウダーのハーモニーがたまりません。 <45日>



【チョコレート】 チョコレートの甘さとほろ苦さを味わえる軽い食感のクッキーです。 <45日>

★★ 和風クッキー ★★ ～japanese cookies～



【和風胡麻】 ごま油、しょうゆ、黒胡麻を使った純和風のクッキー。せんべいのような感覚です。 <45日>



【おから】 健康食品として愛されているおからを生地に混ぜ焼き上げました。サクッとした食感です。 <45日>



【白胡麻】 ビタミンEが豊富な胡麻を生地にたっぷり混ぜ込んで作りました。 <45日>



【黒胡麻】 白胡麻のクッキーがあるのだから黒胡麻も! という声があり作ったクッキーです。あなたは白胡麻派? 黒胡麻派? <45日>



【黒砂糖】 砂糖の代わりに黒砂糖を使用しています。特有の甘味と香りが特徴です。焼き上がりも少し黒っぽくなっています。 <45日>



【やきもち】 ♪「いい～しやあ～きいもお～。」♪おいもだよお～。♪見た目も、味も…『やきもち』です。 <45日>



【ひじき】 ひじきをすりつぶし、おからベースの生地に混ぜた、栄養満点のクッキーです。 <45日>



【えびごま】 桜えびとごまを使ったクッキーです。袋を開けるとえびの香りが食欲をそそります。 <45日>



【ごまミックス】 白胡麻・黒胡麻、一度に二度楽しめます。軽い食感で、健康食品で体にも美味しいです。 <45日>

パウンドケーキ
(400えん)
ミニパウンドケーキ
(200えん)



- フレーン
- オレンジ
- チョコチップ
- パナナ
- 抹茶
- 紅茶
- いちごマール
- チョコレート

ラッピング・箱詰め各種 承ります

ご連絡・ご注文は

フレンドリーホーム

公立もくもっく

〒034-0001

青森県十和田市大字三本木字西金崎369-55

TEL 0176-20-1666

FAX 0176-24-0778

もくもく

Original Hand Made Cookies

- 【型バター】** バターをたっぷり使用されているので風味も豊か。大人にも子供にも幅広く愛され続けている型抜きクッキーです。 <45日>
- 【型ココア】** ココアの風味が子供に大人気の型抜きクッキーです。 <45日>
- 【型チーズ】** クッキーの表面にプツプツ見えるのがエダムチーズです。口の中に広がるチーズの風味をお楽しみください。 <45日>
- 【型紅茶】** 紅茶の茶葉をたっぷり混ぜ込んだ、香り豊かなクッキーです。奥様方に人気。 <45日>
- 【エダムクラッカー】** エダムチーズをたっぷり混ぜ込んだ棒状のクラッカーです。ビールのおつまみにしても楽しめるクッキーです。 <45日>
- 【マーブル】** ひとつ食べたならまたひとつ...と自然と手が伸びてしまう。バター生地とココア生地が上手に溶け合ったクッキーです。 <45日>
- 【うずまき】** 餡にもこういう「うずまき」がありましたよね。まずは目で楽しんで、それからお食べください。 <45日>
- 【カフェオレ】** コーヒーパウダーとミルクパウダーの絶妙なハーモニーがもし出す風味は根強い人気を呼んでいます。 <45日>
- 【しぼりバター】** サクサクとした食感です。バターの風味は型抜きより上品な感じですよ。 <45日>
- 【ショートビスケット】** 中央に一列に並んだ穴と厚みが可愛いクッキーです。サクリとした食感、素材なおいしさが人気の秘密です。 <45日>
- 【ラング・ド・シャ】** “猫の舌” という意味のクッキーです。軽い食感と、バニラの香りが特徴です。 <45日>
- 【ミルクティー】** 刻んだ紅茶とミルクパウダーを上手にブレンドさせ、紅茶の風味を引き出したクッキーです。 <45日>
- 【長いも】** ゆでずりつぶした長芋を生地に混ぜ込み形も本物をかなり意識して作りました。 <45日>
- 【コーヒー】** コーヒーの風味を聞かせた、ほんのりほろ苦い大人の味のクッキーです。 <45日>
- 【にぶんのごま】** 半分黒ごま、半分バター味のクッキーです。2つの相性の良い味を1度に楽しめます。 <45日>
- 【コーヒーミルク】** 生クリームに入ったココのある生地にコーヒーの風味が生きています。 <45日>

- 【チーズペッパー】** エダムチーズの豊かな味と風味に、黒こしょうがアクセントとなり、1度食べたら止まらなくなるクッキーです。 <45日>
- 【ヨーグルト】** プレーンヨーグルトを生地に混ぜ込み焼き上げました。ほんのりと甘酸っぱいヨーグルトの風味をお楽しみください。 <45日>
- 【メルヘンナッツ】** たっぷりココアとくるみの組み合わせが絶妙で、リッチな気分させてくれる味わい深いクッキーです。 <45日>
- 【ココナッツボール】** その名の通り、ココナッツをまぶしたボール型のクッキーです。ココナッツ自体が甘いので、生地の甘さは控えています。 <45日>
- 【マロン】** 生地に甘栗を混ぜ込んでいます。見た目も“栗”をイメージしてあるので楽しめますよ。 <45日>
- 【ココアクロス】** バター生地とココア生地が織り成すクロス目がかわいらしいクッキーです。 <45日>
- 【スモークチーズ&胡麻】** 刻んだスモークチーズと胡麻が主役のクッキーです。エダムチーズとは違った奥深い風味がたまりません。 <45日>
- 【コーンフレークスチョコ】** コーンフレークの楽しい歯ざわりが人気のクッキーです。 <45日>
- 【テーフローテ】** ドイツのどこかのクッキーです。ドイツ人の一日はテーフローテから始まるとも言われています。 <45日>
- 【フランス風アモーレ】** 高級粗挽粉・アモーレ粉を使用して作った、バターベースのちょっぴり高級志向風のクッキーです。 <45日>
- 【ミルク】** サクとした食感に笑顔がこぼれる、スイートなクッキー。生クリームを使用し、深い味に仕上がっています。 <45日>
- 【ガーリック】** 生地にみじん切りしたんにくを混ぜ込んでいます。醤油とんにくの風味豊かなクッキーです。 <45日>
- 【ミルク】** コンデンスミルクの甘さと香りを生かしたクッキーです。 <45日>
- 【ミルクマカロン】** サクサクとして軽い食感のマカロンです。ミルクパウダーを使用し、まろやかな味わいとなっています。 <45日>

- 【ミルクビスケット】** スキムミルクのミルクリーな風味がポイント。「ビスケット」という呼び名が似合う、素材で懐かしい味わいです。 <45日>
- 【シナモンナッツ】** シナモンの爽やかさと、カシューナッツの甘い香りが口の中に広がり、思わずくせになるクッキーです。 <45日>
- 【アモーレココア】** 人気のアモーレクッキーのココア味。程よい甘さと柔らかな食感そのままに、食べやすい一口サイズとなりました。 <45日>
- 【くるみるく】** 牛乳を使用したほのかな甘さの生地にも、くるみの風味が生きているクッキーです。 <45日>

★★期間限定クッキー★★
(11月~3月末までの生産となります。)

- 【プレツェルン】** 可愛いハート型が特徴のクッキーです。バニラが口の中にフワリと広がります。 <45日>
- 【クレセント】** アーモンドの風味を生かした、サクリと香ばしいクッキーです。月の形をしています。 <45日>
- 【栗チョコ】** 秋の味覚の一つの『栗』を、チョコチップ入りのクッキーにしました。口に広がる、『栗』の香りをお楽しみ下さい。 <45日>
- 【スノーボール】** 2つ重ねたら雪だるまになりそうなコロんと可愛いカシューナッツ入りのクッキーです。 <45日>
- 【ポルポローネ】** スペインで愛されているクッキーです。小麦粉とアーモンドパウダーをローストして作るのが特徴です。 <45日>
- 【抹茶シュガー】** 抹茶の香りと粉砂糖がとてもよく合う和風クッキーです。 <30日>

- ★★果物入りのクッキー★★**
- 【ブルーベリー】** ブルーベリージャムを生地に混ぜ込んだクッキーです。 <45日>
 - 【いちごサブレ】** いちごジャムを生地に混ぜ込みました。サクリとした食感とホワンと広がるいちごの風味が楽しめます。 <45日>
 - 【オレンジ】** 砂糖漬けにした輪切りのオレンジを細かく刻んでたっぷり生地に混ぜ込みました。色合いは鮮やか、食感はサクリ。 <45日>
 - 【ラムレーズン】** ラム酒を沢山吸ったレーズンが生地の中に生きている、サクサクした食感のクッキーです。 <45日>

- 【マーガライト】** マーガリンの良さを全面に出したクッキーです。バタークッキーと比べ、より軽い触感で、1つ、また1つと手が伸びてしまいます。 <45日>
- 【ミルクココアビスケット】** ミルクビスケットにココア味が登場! 程よい甘さに加え、よりサクサク感もアップしました。 <45日>
- 【はちみつバター】** **【はちみつココア】** 砂糖を使わず、代わりにはちみつを使用したクッキーです。はちみつ特有の風味をお楽しみ下さい。 <45日>
- 【ダイヤモンドミックス】** デアマン(ダイヤモンド)のようにグラニュー糖をちりばめた、おもしろく見た目でも楽しめるクッキーです。 <45日>
- 【メープル】** メープルシュガーを使った、自然な甘さと風味が楽しめるクッキーです。 <45日>

- ★★ナッツ入りのクッキー★★**
- 【ココナッツ】** ココナッツをたくさん生地に混ぜ込みました。ココナッツの持つ、甘い香りが漂うクッキーです。 <45日>
 - 【ピスタチオ】** 実が結構大きいので、砕いて生地に混ぜ込んであります。パリッとした食感があります。 <45日>
 - 【カシューナッツ】** そのまま食べても甘みがあっておいしいカシューナッツを、生地に混ぜて焼くことで更に香ばしさがプラスされ、味わい深くなっています。 <45日>
 - 【アーモンドスライス】** アーモンドスライスを生地に混ぜ込み、更に表面にもトッピングしたクッキーです。アーモンド特有の甘みと、香ばしさをお楽しみ下さい。 <45日>
 - 【くるみ】** くるみは、たんぱく質をはじめビタミン類、ミネラル、などを豊富に含んでいる為、料理でも活躍する素材です。そのくるみをつぶして生地に混ぜ込み焼き上げました。 <45日>

・<>内の日数は製造後の賞味期限です。・
・時季によって生産できない場合もありますので、ご了承ください。