

紀州路パウンド

すべてのパウンドに和歌山県の特産物、北海道産小麦「きたほなみ」、平飼いたまごなどこだわりの素材を使用！



1個 180円 (税込)



3種・5種セット 920円 (税込)



わたしたちは、ひとつひとつ丁寧にまごころを込めて作っています。

紀州路パウンドは地元の厳選素材と省資源の簡易包装にこだわり、

皆様方に安心をお届けし、和歌山を代表するスイーツを目指して新発売！

わたしたちが作ったまごころパウンドケーキをご賞味ください。



スイーツ&ベーカリーあすなろ
(あすなろ共同作業所)
〒642-0024 海南市阪井 521
電話 073-487-5560 FAX 073-487-5556



紀伊国屋文左衛門

和歌山県が誇る地酒の中でも「純米吟醸 紀伊国屋文左衛門」の酒粕と清酒をふんだんに使って焼き上げた、芳醇で香り豊かな大人のパウンドケーキです。美味しい日本酒の旨みをぎゅっと閉じ込めました。



色川茶

和歌山県は那智勝浦町の色川地域で栽培された「色川茶」を使用した風味豊かなパウンドケーキです。北海道産小豆による「大納言かのこ」とも相性が良く、和風の洋菓子に仕上がり、日本茶にも合います。



有田みかん

和歌山県名産の代表的な果実のひとつ“有田みかん”を使用し、果実の爽やかな風味が活かしているパウンドケーキです。甘酸っぱい有田みかんの濃厚な美味しさをそのまま焼き上げることにこだわりました。



紀州備長炭

紀州備長炭を使った黒いパウンドケーキ。しっとりとした中に、微かに感じるシャリシャリとした楽しい食感は癖になりそうです。味はもちろんのこと、その見た目でも喜ばれるので、お土産や贈り物にもぴったりです。



南高梅酒

梅のトップブランドとして、その名を知られる紀州和歌山の南高梅。その梅から作られた梅酒と細かく刻んだ梅の実を使った、瑞々しさいっぱいのパウンドケーキ。日本一の梅の街、和歌山の美味しさです。