

ホレホレ

「ホレホレ」とは、スワヒリ語で「ゆっくり」の意。

スローフード・フェアトレードを心がけ、材料にはできるだけオーガニックのものを使用して、ひとつずつ丁寧に手作りしています。

Tarte

夏期要冷蔵

クルミタルト
(メープルシロップ仕上げ)
6cm 250円
12cm 820円

旬限定
リンゴタルト
(自家製コンポート紅玉)
6cm 250円
12cm 820円

オレンジタルト
(マーマレード入り生地)
6cm 250円
12cm 820円

P-モンドタルト
(プラリネ入り粉糖仕上げ)
6cm 250円
12cm 820円

チェリータルト
(ハーゼルナッツ入り生地)
6cm 250円
12cm 820円

アンズタルト
(プラリネ生地 粉糖仕上げ)
6cm 250円
12cm 820円

マッチャタルト
(抹茶生地 洋梨入り)
6cm 250円
12cm 820円

レモンタルト
(レモンピール入り生地)
6cm 250円
12cm 820円

黒ごまタルト
(洗皮付き栗入り)
6cm 250円
12cm 820円

Gateau

夏期要冷蔵

ブラウニー
(イチジク&キャラメルクルミ入り)
1ヶ 150円

旬限定
ストートポテト
(アーモンドスライス付き)
30g 200円

ラッピングはこんな感じ。
クッキーは一口サイズです。



Cookie

ソフトバニラ
(バニラビーンズ入り)
30g 200円

ショコラア몬드
(ココア&アーモンド)
30g 200円

ワカシス
(クルミ&スグリジャム)
30g 200円

レモンサブレ
(レモン皮入り)
30g 200円

ハートカフェ
(珈琲&珈琲粗目)
30g 200円

アールグレイ
(紅茶葉&オレンジピール)
30g 200円

モザイク
(ココア&レモン)
30g 200円

ココナッツ
(マカロン)
30g 200円

シワシワール
(クルミ&黒ゴマ&黒糖)
30g 200円

シワール-ジュ
(クコ&松の実)
30g 200円

メープルナッツ
(メープルシュガー&ピーカンナッツ)
30g 200円

オートミール
(ナッツ&ミルクチョコ入り)
30g 200円

イチジク
(ラム酒&ドライフィグ)
30g 200円

フロランタン
(アーモンドキャラメル)
30g 200円

マッチャ
(抹茶ラングドシヤ)
30g 200円

~春限定~
サクウ
(桜の花葉&米粉)
30g 200円

~初夏限定~
ラベンダー
(ハーブ)
30g 200円

~冬限定~
イエロ
(ハーゼリナッツ&エビス)
30g 200円

Valentine
~別カタログを発行します~

受注製造いたします

- ※ 系内某則について
- ※ 送料について
- ※ ご進物について
- ※ お支払について

ご注文をいただいてからお作りしますので、一週間程の余裕をみてご注文下さい。

宅急便代一律¥700 ご負担願います。

箱代一個¥200。紙袋代一枚¥20。

品物到着後一週間以内に、郵便局の口座へお振込願います。

代金引換をご希望の方は、ご注文時にお申し付け下さい。(振込・代引いずれも、手数料お客さま負担)

※ 取扱いについて

旬限定 旬の食材を使って作る焼菓子は、そのシーズンに収穫されたものが終了しましたら、来期まで製造休止となります。

夏期要冷蔵 保存料等を一切使用しておりませんので、夏場は特に日持ちが悪くなります。

すぐにお召し上がりでない場合は、できるだけ冷蔵庫にて保管願います。

また、ギフトでの取扱いは、涼しくなるまで休止させていただきます。

賞味期限について

タルト・・・涼しい所で4~5日、冷蔵庫で一週間程。

クッキー・・・直射日光の当たらない所で二週間程。

※ 材料について

polepoleでは材料にこだわって、オーガニックのもの、また有機認証は受けていなくても無農薬、低農薬で作られたもの、飼料にまで気を使っているもの、より混じりけのない純粋なものを、厳選して使用しています。

北海道産小麦粉

無農薬グラニュー糖

平飼いの自然卵

全酪発酵バター

100%国産牛乳

無農薬純ココア

三沖泉の塩

奄美大島黒糖

無農薬メープルシュガー

有機抹茶吉の白

オーガニック紅茶

無農薬アツリカワエ

低農薬さつまいも

有機マーマレード

せせすの低農薬紅玉

1-4ミカレレモン

へんこ山田の黒胡麻

無農薬ドライイチジク

無農薬クルミ

無農薬オートミール

無農薬黒房すグリジャム

etc...

