

いろいろなギフト 素朴な味わいが自慢のおやつを詰め込んだギフトBOX とギフトバッグです。



赤のギフト

ベジクラッカー2袋・皿せん2袋
クッキー2袋



青のギフト

ベジクラッカー1袋・皿せん1袋
ミックスクッキー1袋・パウンドケーキ1本



赤と青のギフトセット

ベジクラッカー3袋・皿せん3袋
クッキー3袋・パウンドケーキ1本

パンフレットと
ギフトのイラストも
mai! えるしいの
みんなの作品です

ラッピング紙は
スタンプして
つくるので
どれも個性的!



白のギフト

ミックスクッキー1袋・皿せん1袋

ギフトつながり



点字ペーパーを再利用

【白のギフト】ギフトバッグは神奈川県視覚障害者情報センター「神奈川ライトハウス」の皆さんのご協力で点字ペーパーを使用しています。

ベジクラッカーの無農薬野菜

各地の生産者とつながることで無農薬野菜の破棄率ゼロをめざしています。そのため、時期に応じて野菜の畑(愛媛西條・徳島・葉山・千葉南房総など)が変わります。

おやつを紹介

パウンドケーキ

ブランデーに漬けたドライフルーツをたっぷり入れることで、深い味わいを出しています。しっとりやわらかな食感が特長のフルーツケーキは人気のおやつです。



皿せん

湘南の皿から生まれたせんべいだから「皿せん」と名付けました

トマトパジルはチーズと相性バツグン、しらす山椒は湘南しらすを使用、青のりごまは和風の味わい。クリームチーズや野菜ディップをのせると大人オードブルに。サクッと軽いせんべい。



※乳製品、卵不使用



クッキー

コーヒー豆の形をしたカフェビーンズは葉山カフェティエ自家焙煎コーヒー使用です

プレーンはシンプルで懐かしい味わい、ココアはちょっとほろ苦くアーモンド入り、ミックスはプレーン&ココア味で季節のモチーフ入り、カフェビーンズは豊かなコーヒーの香りのクッキーです。



※卵不使用



ムースやポテトサラダなどを食べる時にスティックスプーンとしてもお楽しみください

ベジクラッカー

人参胡桃はシナモン風味、ほうれん草アーモンドはとうもろこし粉入り。玉ねぎカレーとじゃがいもデイルペッパーは砂糖不使用でおつまみにもおすすめ。ザクザク食感のクラッカーです。



※乳製品、卵不使用



その他のギフト

相模女子大学 × mai! えるしい × 3p.m.さんじ

相模女子大学の校章を模した「マーガレット」の形で焼き上げた上品でやさしいケーキです。【mai! えるしい】と【3p.m.さんじ】が共同製造しています。

マーガレットケーキ



相模女子大学卒業生のレシピを基に食物栄養学科の学生たちがつくったケーキ。キャンパスで採れる梅で作製した梅酒とその実を加え、さらに大豆たんぱくも加えてしっとりとした食感に仕上げました。日が増すにつれ味に深みが出てくるのも特徴です。

■第1回神奈川なでしこブランド認定/フード・アクション・ニッポンアワード2012審査員特別賞受賞

プレミアムマーガレットケーキ



ベルギー産チョコレートを贅沢に使用した上品で口当たりの良いケーキ。レーズンは相模女子大学でつくられた梅酒に漬けて仕上げました。アミノ酸のバランスが優れた米粉や糖質をカットする天然ハーブとして人気のコタラ茶葉も入っていてヘルシーです。

*マーガレットケーキは梅酒を使用し、プレミアムマーガレットケーキは梅酒とピンクペッパーを使用しているためお子様はご注意ください



わたしたちがつくっています

みんなで協力して、ギフト・つながりおやつ・をつくっています。
一人ひとりが心をこめて作ったギフトが一人でも多くの人の心に届きますように

ご予約制で見学会も開催しております

作業の様子



お菓子づくりに
欠かせない
ガイドです。

フレームがあると
クッキー生地を上手に
伸ばすことができます。



スケジュールは
書いて伝えます。



ラッピングの紐は
ガイドの道具を使って
準備します。



ラッピング紙は、
自由に制作できる
スタンプ式です。