

## 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・廻せん2袋  
クッキー2袋



### 青のギフト

ベジクラッcker1袋・廻せん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cker3袋・廻せん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・廻せん1袋



### 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」  
の皆さんのが協力で点字  
ペーパーを使用しています。  
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目指して  
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。



### ベジクラッckerの無農薬野菜

## おやつの紹介

### パウンドケーキ

ブランデーに漬け込んだドライフルーツをたっぷりと入れることで、深い味わいを出しています。しつとりと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。



### 廻せん

トマトバ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

湘南の廻から生まれたせんべいだから  
「廻せん」と名付けました

### クッキー

ブ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、ミックスはブレーン&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

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



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  
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ィルペッパーは砂糖不使用でおつまみにも  
おすすめです。ザクザク食感のクラッcker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



#### 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つ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。



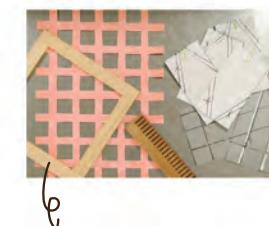
## わたしたちがつくっています

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。



ラッピングの組は  
ガイドの道具を使って  
準備します。



スケジュールは  
書いて伝えます。  
ラッピング紙は、  
自由に制作できる  
スタンプ式です。