

* marupan stollen 2022 *



marupanのシュトレンは、マジパンを使わずに、さつまいも(鳴門金時)と発酵バターをメインに作り上げます。

スパイスはほんのり香る程度に抑えていますので、食べやすいシュトレンになっています。

シュトレンのみ(写真左下) 1400円(税込)

シュトレン+ギフトラッピング(写真中央) 1500円(税込)

* ドライフルーツのシュトレン *

ブランデー漬けのドライフルーツが入ったシュトレンです。時間が経つほどにドライフルーツが馴染み、さらに奥深くしっとりとした味わいに変化します。

* 和三盆と鳴門金時のシュトレン *

黒豆など4種類の北海道産かのこ豆と鳴門金時を使い、仕上げに和三盆糖で包んだ優しい味わいのシュトレンです。