

最大
49%
OFF

ケーキ工場直売!!

当日
限り



期間限定
直売

ジョニーさんのスイーツ工房

手作りで美味しく生まれたケーキを
出来立ての味をそのままにお届け致します。
焼きたて&出来立ての味がギュッと込められてます。

シェフ紹介



素材の味を最大限に
引き出すケーキ職人
木村シェフ

こだわりの手作り
パウンドケーキ職人
金島シェフ

人気No.1

北海道
クリームチーズ
使用



北海道レアチーズケーキ

高級チーズのkok、酸味が口の中で
広がる優しい甘さのケーキ。

4号ホール
1,800円 → **910円**
(税込983円)

北海道産
生クリームを
使用



ふんわりロールケーキ

口の中でとろける甘さと
ボリュームな食感はおススメです。

うれしい17cm
2,100円 → **1,080円**
(税込1,166円)

マスカルポーネ
チーズ
使用



ティラミス

マスカルポーネチーズのkokと
コーヒーの香りがベストマッチ。
ちょっとほろ苦い大人のデザート。

4号ホール
1,800円 → **980円**
(税込1,055円)

チョコレートの王様
ベルギーチョコレート
使用



王様チョコレート

ベルギー産チョコレート100%の濃厚さと
北海道クリームを使用した優しい口どけ、
ワンランク上の一品。

4号ホール
1,800円 → **1,080円**
(税込1,166円)

今話題の
新食感
スイーツ



半熟生カステラ

しっとりふわふわ生地で中央部分には、
とろとした半熟卵がたっぷり。

5号ホール
1,600円 → **830円**
(税込895円)

Wストロベリー
ソース
使用



ストロベリーケーキ

ストロベリーケーキにあとかけ濃厚
Wストロベリーソースをご堪能ください。

4号ホール
1,900円 → **980円**
(税込1,055円)

6/6(土)

6/7(日)

2日限り

スタート 11:00 ~ 終了予定 14:00

※売り切れ次第終了

[販売会場]

コインランドリー
さわやかランドリー-レインボー-貴船町店 様

愛知県一宮市貴船町4-6-1



のほりを目印にお越しください。

開催担当者 伊藤 080-3284-7883

※天候不良や交通事情により、開催時間が遅れたり、
中止になる場合がございます。ご了承ください。

アイスとしても美味しいスイーツですので、半解凍状態でも違った食感を楽しみながら召し上がれます。
こちらの面のスイーツは冷凍で販売しています。冷凍保存の目安は2~3ヶ月です。

フルーツ40%のずっしり パウンドケーキ

うれしい17.5cm

リピーター率
No.1



いちじく

自家製いちじくの甘露煮をたっぷり生地に練り込みました。高齢者に人気の一品。

1,150円 → **830円** (税込895円)

青森大鱈産
高級リンゴ
使用



アップル

高級リンゴが生地にまでたっぷり入っている
贅沢な極上品。

1,150円 → **830円** (税込895円)

お子様に
大人気!



オレンジ

素材の風味を楽しんでいただけるナチュラルな味わい、やさしい甘さでお子様人気。

1,150円 → **830円** (税込895円)

4種のフルーツと
アーモンドプードルを
たっぷり使用



フルーツミックス

4種(オレンジピール、レズン、アップル、チェリー)の味が一度に楽しめ、アーモンドプードルをたっぷり使用して、しっとり濃厚に仕上げました。

1,150円 → **830円** (税込895円)

こちらの面のスイーツは常温で販売しています。開封後すぐに召し上がれます。常温保存の目安は2ヶ月です。

プロが教える解凍スイーツのオススメ

- 1 召し上がる分のケーキをお皿に移しラップをかけます。
※他の食材の匂いや乾燥を防ぎます。
- 2 冷蔵庫で解凍します。
※約5℃で3~4時間
解凍時間を減らして半解凍(アイススイーツ)として別の食感も楽しめます。
- 3 イチゴ等フルーツを乗せたりシロップ等をケーキ層にトッピングすると一層美味しく召し上がれます。
※水で濡らした包丁だと切りやすいです。

解凍後、冷蔵庫での保存期間は2~3日です。
再冷凍は賞味期限に限らず、味や食感が落ちる為オススメしてません。

軒先スペース大募集!!

- ★ご自宅の空きスペースの有効活用に!
- ★お店の宣伝イベントに!

- 駐車場(駐輪場)1台分のスペースと電源をお貸しください。
- 3時間程度。
- お礼をご用意しております。

ジョニーさんのスイーツ工房

販売者: ジョニーさんのスイーツ工房
住所: 〒450-0002 名古屋市中村区名駅3-16-6 4F
お問い合わせ先: sweets.fd.ak1990@gmail.com 担当 伊藤 080-3284-7883