

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詰められています。

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

高級チーズのコク、酸味が口の中で
広がる優しい甘さのケーキ。

4号ホール
1,820円 → 930円
(税込1,000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

2,140円 → 1,120円
(税込1,200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コクと
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
1,875円 → 1,055円
(税込1,140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
1,820円 → 1,120円
(税込1,200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
1,610円 → 840円
(税込905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げ濃厚
Wストロベリーソースをご堪能ください。

4号ホール
1,975円 → 1,055円
(税込1,140円)

10/16(土)
1日限り

スタート 終了予定
11:00 ~ 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 開明店 様
愛知県一宮市開明郷東27-1



のほりを目印にお越しください。

開催担当者 伊藤 080-3284-7883

他にも商品をご用意する予定です。
※天候不慮や交通事情により、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。

1,200円 → 840円 (税込905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。

1,200円 → 840円 (税込905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に人気。

1,200円 → 840円 (税込905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、レーズン、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。

1,200円 → 840円 (税込905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!
- ★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2丁目40-143F

お問い合わせ先: sweets.fd.ak1990@gmail.com 担当 伊藤 080-3284-7883