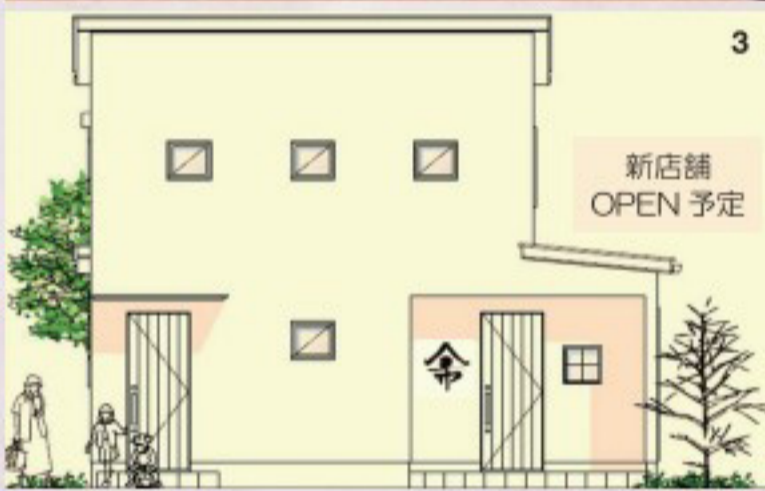


シフォンケーキでつなぐ

地域と人との深い繋がり



2



3

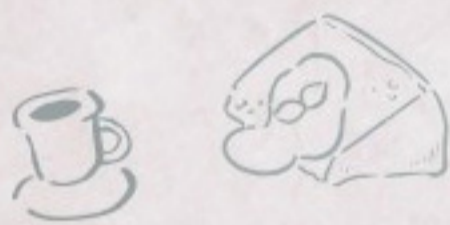


4



1

1_ブレン・アールグレイをベースにチョコマーブル・抹茶など15種類の中から常に5-6種類のカットが並ぶ。季節限定の金柑・よもぎ・バターナッツかぼちゃなど旬を楽しめるシフォンあり。シフォンケーキホール税込1700円。カット220円〜 2_農家から直接仕入れるフルーツ、じっくり炊き上げた自家栽培の黒豆や和栗の渋皮煮など、こだわりの素材を使ったシフォンサンド 3_地元での新店舗オープンで人と人との繋がりを深める地域のランドマーク的存在へ 4_理想のシフォンを常に追求する笑顔が素敵な市郎パパ



いちろうざえもん

P105 にクーポンがあります!

しふおん工房 市郎左衛門

☎ 090-8520-4460

お子様連れでもほっと息抜き出来る地域の皆さんの憩いの場として



きめ細かなフワシユワな食感にこだわり店主が何度も試作を重ねて一人で焼き上げる絶品シフォンケーキ。「食べて美味しい身体に優しいケーキ作り」をモットーにベーキングパウダー、合成着色料、保存料不使用の安心安全なケーキが支持され、小さなお子様をもつママや食の安全に意識の高い人などファン多数。「他のシフォンは食べられない」という感想がその美味しさを証明している。2023年冬、イートインスペースを備えた新規オープンに期待が高まる。

- 📍 貝塚市小瀬536-1
- 🕒 10:30~17:00(売切れ次第終了)
- 📅 毎週火曜日、第1・3水曜日(変更になる場合もあり)
- 💰 カットシフォン/220円〜
- 👤 15席
- 📺 3台
- 🚶 南海本線「蛸地蔵」駅より徒歩8分

詳細はwebで!

