



社会福祉法人 麦の会

リ・ラン工房

リラン工房のケーキ

こだわりの卵！

ケーキには和歌山・紀泉農場の草卵を使っています。

運動も日光浴も十分にしながら昔ながらの平飼いで牧草と海草をふんだんに与えて飼われている鶏から生まれた卵。卵にはビタミンやミネラルを豊富に含んでいます。



※写真は抹茶パウンドケーキです。



レギュラー 65×175×45H
ミ 60×125×45H

みなさまから長年広く愛されている自慢のパウンドケーキです

プレーン・オレンジ
レーズン・ココア

抹茶

レギュラー 650円
ミ 500円

レギュラー 750円
ミ 600円

アーモンドと甘いキャラメルソースがからみあうヒット商品



フロランタン
200円



きなこのかおいたっぷり！
卵は使用していません。

きなこクッキー
200円

チーズとゴマのかおりが
みごとにマッチング！



チーズセサミクッキー
100円

大人気商品！

一度食べたらかわかって頂けるおいしさ



チーズケーキ
1ホール 1200円
(170mmφサイズです)

食べやすい
お手ごろサイズ



チーズタルト
200円

～ご注文は～



麦の会うバンダー作業所
堺市東区日置荘原寺町230-2



FAX 072-205-8340
TEL 072-205-8840