TAMAYA

茶師十段・小林裕氏が選んだ
宇治抹茶を生地に練り込みました。

白小豆納豆

お点前抹茶フィナンシェ 十点（じってん）

茶葉を熟知した
茶師十段・小林裕氏が選んだ
お点前に使う石臼挽き宇治抹茶と、
隠し味の白小豆を加え焼き上げた
和のフィナンシェ です。

茶師とは

茶葉の選定や合組（ごうぐみ=ブレンド、調合のこと）などを行い、茶を製造・販売する職人のことです。多くの茶畑と数ある品種の中から、特徴の異なる茶葉を、多いときには日に 1000 種類を審査し、その中から選び抜いた茶葉を仕入れて合組します。
その茶師の中でも最高位と呼ばれるのが、茶師十段位です。

茶師十段位 小林 裕 氏

※写真はイメージです。

910-10453
3個入　アルミ袋個装
お点前抹茶フィナンシェ 十点 じってん
サイズ／130×25.5×192
■1ケース：28個　●内容量：3個
●運賃は商品代金2万円以上は元払い
●他の商品と同送はできません・常温発送
●賞味期限は製造日より60日

910-10454
10個入　アルミ袋個装
お点前抹茶フィナンシェ 十点 じってん
サイズ／168×68×180
■1ケース：12個　●内容量：10個
●運賃は商品代金2万円以上は元払い
●他の商品と同送はできません・常温発送
●賞味期限は製造日より60日

●名称：焼菓子　●原材料名：砂糖（国内製造）、加工卵白、バター、白小豆甘納豆、小麦粉、アーモンドパウダー、抹茶、コーンスターチ、食塩 / 膨張剤、（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む）

栄養成分表示（1個当たり）／熱量 155kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 9.0g、炭水化物 16.5g、食塩相当量 0.20g　（推定値）