

1 葉子工房おかだ

2種類のロールをクレープで巻き、新鮮な苺がたっぷり入ったロールケーキです。



苺のツインロール
300円

2 パティシエールイシワタ

丸いショコレーの中には、食感が残るたっぷりの苺をソースしてとじこめました。



TORORINチョコ
120円

3 Ushimaru(ウシマル)

いちごやさしい味わいのヨーグルトを苺の容器に入れて焼きました。



いちごやさしい味わいの
Ushimaruパルチ 300円

4 お母さんのシフォンケーキ

苺とたっぷりの生クリーム、キャラメルソースが美味しいシフォンケーキを仕上げました。



お母さんのシフォンケーキ
200円

5 九十九里ハーブガーデン

苺ショット、カスタード、生クリーム、マスカルポーネ入りの苺ムースを合わせた新食感ケーキ。



半熟ショートケーキ
300円

6 魁(かい)

苺をふんだんに使い、山武の米粉で作ったモチモチの生地が魅力のクレープです。



山武いちごのたっぷり入った
山武の米粉のクレープ 300円

7 ナミキアイス工房

たっぷり入った完熟苺としづらいたての牛乳で作った、なめらかなアイスクリームです。



完熟苺のアイスクリーム
200円

8 わっふる日和

たっぷりのプレミアム生クリームにもぎたて苺を飾りました。



純生苺わっふる2013
300円

会場MAP

受付

入出場口 アーチ

山武農業事務所	観光武市会	企業組合	山さくら夢みらい本舗	成東朝市組合	セーナー
わがまち活性性課所					

S1出店ブース

18
17
16
15
14
13
12
11

休憩スペース

投票は、受付で投票券を受取って、お店の名前のBOXに入れてね!

S1出店ブース

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

スイーツは数に限りがあります。写真はすべてイメージです。
各出店者により販売数量が異なるため、販売に際し個数制限がございますので、ご了承下さい。

9 アジアン雑貨カフェMANGALA

ふわふわショーにいちごのカスタードクリームと生クリームにいちごをトッピングしました。



苺のシュークリーム
300円

10 橋本葉子舗

苺を贅沢に使用し、白餡にクリームチーズを入れたオリジナルのいちご大福です。



いちご大福
180円

11 cake gallery99

イチゴをキャンドルに見立てた、一口サイズのロールケーキです。



ストロベリーキャンドル
250円

18 まるえいラーメン

完熟苺を贅沢に使用し、ストロベリーソースをかけたフォンダンショコラです。



完熟苺ソースのフォンダン
ショコラ 生クリーム添え 300円

16 日本料理 宮本

こだわりの最中には苺や豆乳クリームチーズ・ナッツ・抹茶がギュっと詰まっています。



口福 苺もなか
200円

17 NPO法人さんさん味工房

苺で作ったジェラートにジュレとクッキーを添えた、3つの苺のコラボサンデーです。



いちごさんサンデー
250円

14 aNt(アント)

いちごを練りこんだレアチーズに苺ソースをかけ、生クリーム、サフレがのったケーキパフェ。



いちごのレアチーズケーキ
パフェ 300円

15 湾岸ケータリングサービス

シリアルの上にバニラソフトクリームをのせ、苺ソースをにかけたスイーツです。



ソフトクリーム苺ソースかけ
300円

12 パティスリーグランソレイユ

ショコラ生地とサクサクのクラシックショコラを、毎クリームで層にした苺のオペラです。



完熟苺のサクサクオペラ
250円

13 お菓子のたいよう成東店

まるごとの苺を杵つきしたコシのある大福皮で、甘さ控えめの餡とともに包みました。



苺大福
250円