

材料へのこだわり …マドレーヌ&ジャム…

「ひくまの」で製造販売しているマドレーヌやジャムの大事な材料は、自家栽培の小麦やブルーベリーをはじめ、地元で栽培されたものを使用しています。



マドレーヌ
(プレーン)
170円(税込)

自家栽培の小麦（在庫がなくなった場合は袋井産の小麦になります）とたっぷりのバター、浜松産のレモンを使用して作りました。



マドレーヌ
(うめ)
170円(税込)

浜松産の青梅の果肉が入った、ほどよい酸味のマドレーヌです。プレーンと同じく自家栽培の小麦を使用しています。



全粒粉クッキー
(プレーン)
170円(税込)

自家栽培の小麦を全粒粉にしました。三方原台地が育んだ麦の、ほのかな甘みがクセになるザクザク食感のクッキーです。



極みのジャム
(ブルーベリー)
650円(税込)

都田にある遠江学園の「ブルーベリー園」で自家栽培したブルーベリーを使用しています。



極みのジャム
(マーマレード)
580円(税込)

浜松産の甘夏を使用しています。ひくまのマーマレードチームが皮の白いワタを取って実を一つ一つの袋から取り出し、丹精込めて作りました。



極みのジャム
(青梅)
580円(税込)

浜松産の青梅を使った果肉たっぷりのジャムです。茹でてあくをしっかり取り、梅ジャムチームが丁寧に種をとりました。ほどよい酸味とフルーティな香りに仕上がっています。



極みのジャム
(すもも)
580円(税込)

湖西産すももを使用し、すももジャムチームが丁寧に種をとりました。すももの味を濃縮し、爽やかな酸味を活かした一品です。



極みのジャム
(ミカン)
580円(税込)

ビタミンたっぷりの浜松産温州ミカンを使用しています。ミカンがぎゅっと詰まり、トロっとして、からだにもやさしい味です。



ブルーベリー
コンフィチュール
890円(税込)

初摘みの自家栽培ブルーベリーを使用し、粒よりの果実がごろごろ楽しめるコンフィチュールです。