



大吟醸の酒粕とセミドライいちじくを、  
甘さのひかえたバタークリームに  
それぞれ混ぜ込んだ2種類。  
食感を大切にしたクッキーとバターのコクが  
酒粕の芳醇な香りやいちじくの甘みを引き立たせます

生チョコ  
バターサンド



当店からほど近くにある  
契約農家さんのレモンをつかった  
レモン生チーズケーキ  
すっきり爽やかな酸味が広がる  
お子様にも喜ばれるレアチーズケーキです

生レモン  
チーズケーキ



酒粕を贅沢に使いふっくらとした生地  
の食感となめらかな口どけの両方を実現した  
焼チーズケーキ  
“生きた酵母”もいわれる酒粕の風味が  
ほのかに香る優しい味わいです

湖のくに  
焼  
チーズケーキ



滋賀の六つの酒蔵の酒粕を使った生チーズケーキ  
個性豊かな地酒酒粕がクリームチーズとともに  
熟成された新たな香りを醸し出します  
手軽に美味しい♪きき酒粕をお楽しみ下さい

湖のくに  
生  
チーズケーキ

- 経済産業省「The Wonder 500™」に認定
- 優良ふるさと食品中央コンクール 農林水産省食品産業局長賞



2016年クリスマスの酒粕ティラミス



酒粕をいかした新感覚の発酵スイーツを  
“しゅしゅスイーツ”として  
季節やイベントに合わせて限定販売  
滋賀の六つの酒蔵さんの酒粕から  
そのお菓子にぴったりの酒粕を選び  
つくり上げるスイーツ  
どんなお菓子が登場するかお楽しみに

酒粕をつかった  
しゅしゅスイーツ

季節限定 店頭販売のみ



酒粕いちごタルト (1月頃～4月頃)

季節ごとに、近隣の契約農家さん栽培による  
旬のフルーツをつけて仕上げた  
季節限定のフルーツタルト  
酒粕クリームダイヤモンドをつかい  
フルーツと酒粕のもつ豊かな風味が一緒になった  
贅沢なタルトです

フルーツは季節ごとに変ります

滋賀の恵みをつかった  
季節の酒粕タルト

季節限定 店頭販売のみ



噛みしめるほどに味わいを増す  
酒粕ならではの芳醇な風味が特徴です  
使用する酒粕によって  
それぞれ焼き色や風味違いも楽しめます  
アーモンドも入って一層香ばしくなっています

湖のくに  
酒粕  
ビスケット



滋賀県名産の四角いお麴「丁字麴」に  
滋賀で育まれた素材の味わいをコーティング  
かるいお麴の食感を大切に  
風味豊かに一枚一枚丁寧に  
お麴のラスクです

滋賀の  
おふらうすく  
www.thebuncho.com



# 工房しゅしゅ 店舗お取扱い商品

工房しゅしゅ店舗でお取扱いしている商品です。商品は売り切れなどの場合もございますので、詳細・最新情報は店舗までお問い合わせください。

商品名	名称	価格(税込)	規格	備考
湖のくに生チーズケーキ	プレミアム	¥ 3,910	箱	
"	シンプル	¥ 2,057	箱	
"	猪口	¥ 540	個	
"	3個入り 淡麗	¥ 1,851	箱	松の司 美富久 喜楽長
"	3個入り 濃醇	¥ 1,851	箱	七本鎗・浪の音・萩の露
"	プラカップ単品	¥ 299	個	
レモンチーズケーキ	プラカップ単品	¥ 270	個	
湖のくに焼チーズケーキ	みじかいのん 6個入り	¥ 594	袋	
"	ながいのん6個入り	¥ 1,620	箱	
"	ながいのん単品	¥ 250	個	
酒粕ビスコッテイ	6個入り	¥ 699	袋	
"	12個入り	¥ 1,327	箱	
"	割れ B品 1個	¥ 270	袋	
滋賀の丁字麩おふらすく	12個入	¥ 1,188	箱	
"	5個入	¥ 540	箱	
滋賀の地酒	各種	お問い合わせください		
滋賀の大吟醸酒粕	各種	お問い合わせください		



工房しゅしゅ / 社会福祉法人あゆみ福祉会

〒527-0082 滋賀県東近江市上羽田町786-1 TEL.0748-20-3993 / FAX.0748-20-3990

営業時間 平日10:00~19:00 定休日:月・木曜日(祝日の場合は営業)