



滋賀の酒蔵さんの酒粕を贅沢につかった自家製酒粕アイスクリームを食べやすく最中でサンドしています“セミフレッド(アイスクーキ)”としてやさしく広がる酒粕の風味をお楽しみいただけます

季節限定  
酒粕をつかった  
酒粕セミフレッド  
Sakekasu Semifreddo



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

湖のくに  
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”と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

- 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



湖のくに  
生  
チーズ  
ケーキ

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里び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

季節限定  
酒粕をつかった  
しゅしゅスイーツ



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かっ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わります

季節限定  
酒粕の恵みをつかった  
季節の酒粕タルト



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麩「丁字麩」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麩の食感を大切に風味豊かに一枚一枚丁寧につくったお麩のラスクです



滋賀の丁字麩  
おぶらうすく  
SAKAI HAKO BAKERY CO.

# 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	
酒粕ビスコッティ	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)