

生ケーキ 品質情報一覧（カサネオ）

※【熱量】製品1個当たりの標準的な重量をもとにした目安です。

※【特定原材料等】特定原材料+特定原材料に準ずるもの（義務+推奨）の28品目を対象に記載しています。

（ご注意：原材料として使用していない場合であっても、同一工場内では様々な食材を使用している為、製品に全く含まれないことをお約束するものではありません。

アレルギーに対する感受性は個人差が大きく、また、その日の体調などによっても異なるため、お客様ご自身又はかかりつけの専門医にご相談のうえ、ご判断くださいますようお願いいたします。）

※【ナッツ類】くるみ・アーモンド・ヘーゼルナッツ・ピスタチオ・ココナッツ・マカダミアナッツ・カシューナッツ・ペカンを対象に、原材料として使用しているものを記載しています。

（ご注意：原材料の起源原料等まで遡り調査を行った情報ではないため、記載していないナッツ類について、製品に全く含まれないことをお約束するものではありません。）

■ 当社製品はハラール非対応です。ハラール対応品をお求めのお客様はお召し上がりをお控えください。

■ 製品のレシピ（原材料の配合割合等）に関する情報は社外秘とさせていただきます。お問い合わせいただいた場合でもお答えできかねますので、予めご了承のほどお願いいたします。

更新日 2020年 8月24日

商品名	熱量 ※ (1個当たり)	特定原材料等 (28品目中) ※	原材料/添加物 (「/」以降が添加物です。)	ナッツ類 ※	お酒 (含有率)	蜂蜜
<冷凍ケーキ>						
ミルクレーブ はじまり (12cm)	1154 kcal	小麦・卵・乳成分・大豆	牛乳、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、小麦粉、コーンスターチ、バター、洋酒、食塩/乳化剤、香料、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	-	1%未満	-
ミルクレーブ はじまり 12cm フロースン ※2020年9月8日～ お酒不使用版	1296 kcal	小麦・卵・乳成分・大豆	牛乳 (国内製造)、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、小麦粉、コーンスターチ、バター、食塩/乳化剤、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	-	-	-
ミルクレーブ はじまり (15cm)	1528 kcal	小麦・卵・乳成分・大豆	牛乳、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、小麦粉、コーンスターチ、バター、洋酒、食塩/乳化剤、香料、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	-	1%未満	-
ミルクレーブ はじまり 15cm フロースン ※2020年9月8日～ お酒不使用版	1751 kcal	小麦・卵・乳成分・大豆	牛乳 (国内製造)、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、小麦粉、コーンスターチ、バター、食塩/乳化剤、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	-	-	-
ミルクレーブ ダブルショコラ (12cm)	1200 kcal	小麦・卵・乳成分・大豆	乳等を主要原料とする食品、牛乳、卵、生クリーム、砂糖、小麦粉、チョコレート、ココア、チョコレートコーティング、バター、コーンスターチ、植物油、食塩/乳化剤、香料、着色料 (カカオ、紅麹)、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	-	-	-
季節のミルクレーブ 桃 12cm フロースン	1345 kcal	小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・もも	牛乳 (国内製造)、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、白桃シロップ漬、卵、ナチュラルチーズ、砂糖、小麦粉、ジュレ (水飴、ぶどう糖シロップ、砂糖)、桃ペースト、シロップ (砂糖、桃、濃縮果汁 (カシス、木いちご、エルダーベリー、赤すぐり、ブラックベリー、レモン))、レモン果汁、バター、洋酒、コーンスターチ、食塩/環状オリゴ糖、乳化剤、香料、酸味料、酸化防止剤 (V.C)、着色料 (赤102、赤40)、ゲル化剤 (ペクチン)、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・ももを含む)	-	1%未満	-
季節のミルクレーブ モンブラン 12cm フロースン	1511 kcal	小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆	牛乳 (国内製造)、乳等を主要原料とする食品、栗ペースト、卵、生クリーム、砂糖、小麦粉、栗甘露煮、蜂蜜、バター、ジュレ (砂糖)、コーンスターチ、ココア、粉糖、洋酒、食塩/環状オリゴ糖、乳化剤、増粘多糖類、メタリン酸Na、香料、酸味料、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆を含む)	-	1%未満	○