

店舗のご案内

本店 ホテルピエナ神戸 1F



〒651-0093 神戸市中央区二宮町 4-20-5

TEL **078-272-3366**

FAX 078-252-1155

OPEN 10:00 ~ CLOSE 20:00

ラストオーダー19:30 (土日祝は9:00~)

ギフト配送 (ご贈答や内祝い等) の注文も
お電話で承っております

www.piena.co.jp/kashis

楽天市場店 / オンラインショッピング
でもお買い求めいただけます

GO!
Shopping

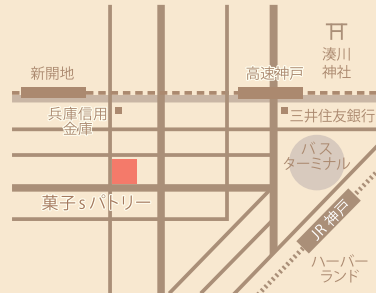
※ 店舗または季節により、お取り扱いしていない商品がございます。
また、予告なく商品を変更する場合がございます。ご了承下さいませ。



モバイルサイトは
こちらから



製菓工場店



〒650-0012 神戸市中央区古湊通 2-3-10

TEL 078-371-3713

FAX 078-371-3731 (日曜定休)

OPEN 10:00 ~ CLOSE 18:00

 HOTEL PIENA KOBE

Tel. 078-241-1010

ご宿泊ご予約は お電話 または

www.piena.co.jp

ホームページよりインターネット予約から

〒651-0093 神戸市中央区二宮町 4-20-5 Fax. 078-252-1155

アクセス

- JR「新神戸駅 (新幹線)」下車、徒歩約 12 分
- JR・阪急・阪神・ポートライナー各「三宮駅」下車、徒歩約 7 分
- 阪神高速「京橋インター」、車約 5 分
- 北野町〈異人館界隈〉へは、徒歩約 7 分



モンドセレクション

5年連続金賞受賞

国際優秀品質賞受賞

ミルクッシュジャム®

製法特許取得 一特許第4753915号一



ミルくまちゃん®

発酵バターを使い、しっかりと焼き上げています



Milkish-jam®

TV・雑誌でもお馴染みのミルクジャム。
こだわり素材をじっくり時間をかけて作る
濃厚で味わい深い、キャラメル味。

ミルクッシュジャム®



ミルクッシュ・塩

沖縄産「粟國(あぐに)の塩」を
使用してマイルド仕上げに。



ミルクッシュ・抹茶

お客様から最もご要望が多かった
抹茶ミルク味。

ミルクッシュ・シリーズ

・珈琲 ・ショコラ ・紅茶

セイロンウバを煮出し
ロイヤルミルク
ティー風味に!

・ピスタチオ ・プレミアム などの味があります

イチゴと
ミルクッシュジャム

ジャムが2層になって
美味しさ&お徳感倍増のジャム



Fruit-jam



ブルーベリーのジャム

甘さ濃厚で、一番トロツとしてます
ソースに近い状態で、ヨーグルトや
チーズケーキとも相性抜群。

いちじく とカシスのジャム

フランス産 いちじくと
カシスを合わせたジャム。

マンゴーとパッションのジャム

パッションフルーツの
爽やかな酸味と
マンゴーの柔らかな甘味を
合わせた南国風味。



全部で 約30種類!
季節限定のジャムも販売しております!



Milkish-jam®

おいしいレシピ

- トーストにたっぷりぬって
- ヨーグルトや豆乳に混ぜて
- 砂糖を入れずにホイップした生クリームとミルクッシュジャム®をホットコーヒーにトッピング
- クラッカーにクリームチーズをのせてその上にとろ〜と
- コーヒーゼリーやアイスにかけて

フレンチ トースト

通常より甘さをひかえめにした、フレンチトーストをつくりトッピングにジャムと生クリームを。

ミルクッシュジャム® のフォンデュ

イチゴ・バナナ・リンゴ等のフルーツや、クラッカー・パンに電子レンジで温めたジャムをつけて。

お家で楽しむジャムは自分だけの
アレンジが楽しめる♪



味は7種類
あります



ココナッツ

ピスタチオ

フランボワーズ

バナナ

アーモンドミルク

ダーズリン

オレンジ

ミルくまちゃん®

お子様のいる家庭へのプレゼントとして
また、内祝いや贈り物にも人気です!

香りの高い発酵バターを使用し
しっとりと焼き上げています。