

厳選材料を使い、焼き上げたカステラは
自然の味わいが生きています

カステ 21(青箱)

ロング 5枚スライス × 2バック
ハーフ 5枚スライス

「カステ 21」は大産産名品にも認定された銀装を代表するカステラ。「ふんわりした口どけ」「しっとりした食感」をお楽しみください。

カステ 11(赤箱)

ロング 5枚スライス × 2バック
ハーフ 5枚スライス

砂糖を控え、卵黄や蜂蜜を多く配合したソフトな口あたりのカステラです。

あすか

ロング 5枚スライス × 2バック
ハーフ 5枚スライス

卵を殻に使った五三カステラ。国産小麦や和三盆糖など、国産原材料にこだわりました。

抹茶カステラ

5枚スライス

利休のふる里堺「つば市製茶本舗」の特選オシロイ摘み茶葉を100%使用。上品な味わいをお楽しみください。

個装カステラ

抹茶 青箱 赤箱

おいしさそのまま
食べやすさ個装にしました
お話し合えの贈り物にもごさい

かすてら撰菓 季節限定

日本の四季の味わいを
かすてらの中に表現しました

柚子かすてら
5枚スライス
(1月)
四国産柚子を使用

チョコレートかすてら
5枚スライス
(1月中旬～3月中旬)
国産高級チョコレートを使用

桜かすてら
5枚スライス
(2月～4月中旬)
伊豆産大島桜葉を使用

黒糖カステラ
5枚スライス
(4月～8月下旬)
「上野砂糖」の焼黒糖を使用

甘夏かすてら
5枚スライス
(6月～8月下旬)
愛媛産甘夏を使用

春黒豆かすてら
5枚スライス
(12月上旬～1月初旬)
丹波黒を使用

栗かすてら
5枚スライス
(9月～)
イタリア産栗を使用

PAPILLON D'OR
ココナッツフィナンシェ

マロンケーキ マドレーヌ
ラム・レーズン

バター風味豊かな味わいの『マドレーヌ』、ココナッツの豊かな味わいが特徴の『フィナンシェ』、選り抜いたイタリア産栗のマロングラッセを使用した『マロンケーキ』、香り豊かなラム酒の風味漂う『ラムレーズン』の4種類となっております。

パビヨンドール 詰合せ (4個入)

パビヨンドール 詰合せ (7個入)

パビヨンドール 詰合せ (17個入)

ギフト詰合せ

お客様のご要望に合わせてお話し合います。

バターを贅沢に使い
丹念に窯で焼き上げた
プチフール

デザート 季節限定

自然のおいしさを味わえるこだわりのデザート
カステラとのお話し合えも可能です
(販売期間：4月～8月中旬)

マンゴープリン
黒豆ゼリー
白桃 フルーツゼリー
水ようかん
オレンジ フルーツゼリー

カステラ銀装 創業70周年

絵文字カステラ

母の日や敬老の日などのイベントデザインの
カステラを販売しております。
企業ロゴ入りやオリジナルデザインの
カステラも承っております。
大切な方への贈り物に是非ご利用ください。

寸法：13.5×16.5×6cm
通常サイズは
専用パッケージでご用意いたします。

寸法：27.6×12.4×8.2cm
ロングサイズは
本箱入りでご用意いたします。

選り抜いた材料で
天恵の味を忠実に創ります



カステラ銀装®
大阪・心齋橋