

銀装のお菓子作りと想い



創業当時の心斎橋本店

昭和 27 年創業から 70 余年の歴史を持つ
弊社は『紙の缶詰』と言われる独自の
包装殺菌技術を開発し、
それまで 2〜3 日だった賞味期限を
劇的に延ばす事に成功しました。
その結果、カステラをより
多くの人にお召し上がり頂く事が
可能となりました。



現在の心斎橋本店

時代のニーズをキャッチし、
『伝統を覆す』事により
お客様の支持を得てまいりました。
そんなチャレンジ精神は
現在も脈々と受け継がれています。
これまでの伝統を活かしながら、
お客様に喜ばれるお菓子を生み出していく。
弊社に関わる全ての人々が幸せになれる。
そんな企業を目指します。

選び抜いた材料



銀装粉

小麦の中心部のみを
特別に製粉した
カステラに適した小麦粉



しろざらめ 白双目糖

あっさりとした甘さが
特長の純度 99.9%
白ざらめ糖



卵

自然環境に恵まれた
産地直送の
新鮮な良質卵



国産もち米水あめ

甘味・香りが良い国産の
もち米を原料に麦芽糖化し
熟成した銀装餡



ひやかみつ 百花蜜

上品なやさしい甘さが
特徴のはちみつ



抹茶カステラ使用

抹茶

利休のふる里 堺つば市製
茶本舗の宇治抹茶 100%
当社オリジナル抹茶

7つのこだわり

1 選び抜いた原材料



2 熟練のカステラ職人の技



3 季節に合わせてお創りする限定商品



4 高級感のあるギフト箱でお届け



5 無料のしサービス



6 オンラインショップでは 12 時までの注文で即日発送可能 (休業日・繁忙期を除く)



7 大阪心斎橋で創業以来 70 余年 ご愛顧頂いております。



銀装のカステラ作り



原料を混ぜ、
タネ生地を作ります。



木枠にタネ生地を
流し込みます。



ムラなくきれいに
焼きあがるように
泡取りを行います。
そしてオープンの中へ。



250℃のオーブンで
火加減などを調整しながら
焼きあげていきます。



きれいな色に
焼きあがりました。



焼きあがったカステラ
生地を落着かせ、
味をなじませます。



その後、食べやすい大きさにカットし、
皆様のもとへお届けします。



天恵の味を
忠実に創ります。



より美味しくお召し上がりいただくため、
賞味期限・記載の保存方法をご確認のうえ、
開封後は早めにお召し上がりください。

新商品やお得な情報を配信中。
公式 SNS を QR コードでチェック♪

Instagram



Facebook



LINE



@kasuteraginso @kasuteraginso

カステラ銀装®

〒542-0085 大阪市中央区心斎橋筋 1 丁目 4 番 24 号
Phone 06-6245-0021

ホームページ <https://www.ginso.co.jp/>
メールアドレス info@ginso.co.jp



オンラインショップ
www.ginso-shop.com
お問合せ info@ginso-shop.com



◆お電話での通信販売も承っております。
フリーダイヤル ☎ 0120-01-0021
営業時間 9:00 ~ 16:00 (水曜・日曜を除く)