

和建設おすすめ地域情報

たまごのプロだからできる、
新鮮・安心のスイーツ

できたてバウムと生みたてたまご
たまごファミリー



屋根はバウムクーヘンをイメージして層になっています。
白を基調としたクリーンで明るい店内では気持ちよく買い物できます。



従業員の皆さんはそれぞれ夢を持って、毎日美味しいお菓子を作っています。「羽田空港で売りたい!」という目標を掲げて頑張っている方もいます。



フレッシュなたまごの美味しさが詰まっています。
濃厚で、なめらかな食感。



当日の生みたての卵を販売(白玉は10:00~、赤玉15:00~)。
たまごかけ醤油は、かつお出汁とはちきん地鶏を使ったオリジナル商品で、ここでしか買えません。

右/ふんわり、しっとりソフトタイプの無添加バウムクーヘン。
左/低温でじっくり焼き上げた、噛むほどに香りが豊かに広がる新しいタイプのバウムクーヘン。ギフトにもぴったり。



レゼントしませんか?
ホワイテデーやお礼・お返しのご
フトを贈るシーズンです。大切な人
に、新鮮・安心の美味しいお菓子をプ
レゼントしませんか?

「バウムクーヘンは、添加物を使用していません。新鮮なたまごや質の良い原料を使わないと無添加で作ることはできないのです」と西本さん。安心して美味しいお菓子を食べて欲しいという願いから、食品添加物を使わず、厳選した原料で手間をかけて作っています。
たまごファミリーというネーミングは、お年寄りからお子さんまで覚えてもらいたいやすいように。たまごのブ
ロとして、地域の人のためのために、安心できる本物の味を届けています。

新鮮なたまごをたっぷり使った、
こだわりスイーツのお店が
高知市愛宕町にオープン。
「たまごファミリー」さんは、高知市内のたまご生産者直営のお店。バウムクーヘン、プリンなどのスイーツや自社農場直送の生みたてのたまごを販売しています。店舗事業部部長の西本小百合さんが、3年前から全国各地のたまごの生産者のお菓子店を訪ね歩いて、商品や製法、店づくりを研究。今年1月に開店し、評判が口コミで広がり、たくさんのお客様が訪れています。



●TEL:088-826-0505 ●住所:高知市愛宕町3丁目14-33
●営業時間:AM10:00~PM7:00 ●定休日:火曜日
●駐車場:13台
<http://www.tamagofamily.com/>



ギフト商品はご予算や希望により、組み合わせは自由。
詳しくは店舗の方にお尋ねください。