

Enjoy our fresh cherries in this  
delicious sweet.  
Ohashi Cherry Farm's Cherry Cheese Tart.

# Ohashi Cherry Farm's Cherry Cheese Tart

当園の新鮮なさくらんぼをスイーツで。  
大橋さくらんぼ園のさくらんぼチーズタルトです。

Enjoy our fresh cherries in this  
delicious sweet. Ohashi Cherry  
Ohashi Cherry Farm's Cherry Cheese Tart.

本園新鮮櫻桃为原材料の甜品。  
大橋櫻桃園櫻桃奶酪蛋挞。

本園新鮮櫻桃为原材料の甜品。  
大橋櫻桃園櫻桃奶酪蛋挞。

저희 농원의 신선한 사쿠라보를 스위트로.  
오하시 사쿠라보엔의 사쿠라보 치즈 타르트 입니다.

Not only do we make our pie  
without additives and preservatives,  
but we also do not rely on ready made mixes,  
but use only original and select ingredients such as flour,  
eggs and sugar. It is a preferable sweet.

保存料や添加物はもちろん、量産品でよく使われるミックス粉類は使わず、  
粉・卵・砂糖などの主原料以外の原料も厳選素材のみを使用。  
こだわりぬいたスイーツです。

不使用保存剂，添加剂，混合粉类。粉类，鸡蛋，砂糖等主原料以外的原料也都是严格精选。是本园精心制作的精品甜品。

不使用保存剂，添加剂，混合粉類。粉類，雞蛋，砂糖等主原料以外的原料也都是嚴格精選。是本園精心制作的精品甜品。

"보존료 및 첨가물은 물론, 양산품에 흔히 사용되고 있는 혼합 분말을 사용하지 않고 밀가루·계란·설탕 등의  
주원료 이외의 원료도 엄선된 소재만을 사용. 깐깐하게 신경 써서 만든 스위트 입니다."

Because our pies are frozen,  
it is great to keep on  
hand for sudden guests,  
parties or family celebrations.



厚み  
約2.5cm

直径約18cm

## Our signature cherry cheese tart.

Cherries such as Sato Nishiki and Nanyo, the king of cherries, Heiwa Nishiki, which only grows in Ashibetsu, and our original variety such as Homare Nishiki are used to make this product. Rich with lingering cherry flavor. We use cheese from [Anje de Fromage], a cheese maker in Kuromatsunai, Hokkaido. The cheese is a perfect match with our cherries.

冷凍保存なので急な来客時のおもてなしや友人同士での集まり、  
また家族でのお祝事など、様々なシーンでご利用頂けます。

因为可以冷冻保存，所以在突然来客时，或与家人朋友聚会时可有效利用。

因為可以冷凍保存，所以在突然來客時，或與家人朋友聚會時可有效利用。

냉동보존 이므로 갑작스런 손님 방문의 접대용으로,  
또 친구들과의 모임 및 가족의 축하행사 등 다양한 이용방법이 있습니다.

### 当園こだわりのさくらんぼチーズタルト

\*佐藤錦、やさくらんぼの王様\*南陽(なんよう)、芦別市にしかない\*平和錦、当園オリジナル品種の\*勝(はまれ)錦、など、  
当園自慢のさくらんぼをふんだんに使用しております。  
さくらんぼの美味しさをほんのりと残しつつ、深みのある味わいに仕上げました。  
原料のチーズは北海道の黒松内町にある「アンジュ・ド・フロマージュ」さんのオリジナルチーズを使用。  
当園のさくらんぼとの相性も抜群です。

#### 本園精品櫻桃奶酪蛋挞

"使用「佐藤錦」、櫻桃之王「南陽」、只在芦別市栽培的「平和錦」、本園獨創品種「勝錦」  
等本園高品質新鮮櫻桃。留住櫻桃原味，風味濃厚。奶酪蛋挞的奶酪是北海道黑松内町  
「Ange de Fromage」的特色奶酪。與本園的櫻桃很相配。"

#### 本園精品櫻桃奶酪蛋撻

"使用「佐藤錦」、櫻桃之王「南陽」、只在蘆別市栽培的「平和錦」、本園獨創品種「勝錦」  
等本園高品質新鮮櫻桃。留住櫻桃原味，風味濃厚。奶酪蛋撻的奶酪是北海道黑松内町  
「Ange de Fromage」的特色奶酪。與本園的櫻桃很相配。"

#### 저희 농원이 자랑하는 치즈 타르트

"사토니시키"와 사쿠란보의 왕 "난요", 아시베츠시에만 있는 "헤이와니시키", 저희 농원  
오리지널 품종 "호마레니시키" 등, 저희 농원이 자랑하는 사쿠란보를 듬뿍 사용하였습니다.  
사쿠란보의 맛을 온전히 남기면서 깊이가 있는 맛으로 완성되었습니다.  
원료인 치즈는 홋카이도의 쿠로마츠나이초에 있는 '안쥬·드·프로마쥬'의 오리지널 치즈를 사용.  
저희 농원의 사쿠란보와 궁합이 잘 맞습니다.

### Comes in our original gift box.

当園オリジナルのギフトボックスに  
入れてお届けいたします。  
郵送時、放入本園特色禮盒中。  
郵送時、放入本園特色禮盒中。  
저희 농원 오리지널 기프트 박스에  
넣어 발송해 드립니다.

### How to serve お召し上がり方 食用方法 食用方法 드시는 방법

The cherry cheese tart will be delivered frozen. Please place in the refrigerator for 3 - 4 hours.

\* It is easier to cut partially, compared to when the tart is completely thawed.

冷凍状態でお届けします。冷蔵庫に入れて3～4時間経過後に  
お召し上がりいただけます。 ※完全に溶けた状態より半解凍状態で  
ナイフを入れた方が切り口がきれいになります。

冷凍配送。放入冰箱3～4小时后即可品尝。  
※比起完全解冻状态，在半解冻时更容易切开。

冷凍配送。放入冰箱3～4小时后即可品尝。  
※比起完全解冻状态，在半解冻时更容易切开。

냉동상태로 보내 드립니다. 냉장고에 넣어 3～4시간 경과 후, 드시면 됩니다.  
※완전히 녹은 상태보다 반해동 상태에서 자르는 것이 단면이 깔끔하게 잘립니다.

