

大橋櫻桃園的 好吃的自家制手工櫻桃派

Ohashi Cherry Farm Cherry Pie

使用最高級櫻桃品種
自家制手工櫻桃派。

當園的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パイです。

Enjoy our fresh cherries in
delicious sweets.
Ohashi Cherry Orchard's Cherry Pie.

本園新鮮櫻桃為原材料の甜品。
大橋櫻桃園櫻桃派。

本園新鮮櫻桃為原材料の甜品。
大橋櫻桃園櫻桃派。

저희 농원의 신선한 사쿠라보를 스위트로.
오하시 사쿠라보엔의 사쿠라보 파이입니다.

不使用保存劑，添加劑，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。
本園精心制作的精品甜品。

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。

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.

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。本园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 스위트입니다.”

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。



厚み
約7cm

直徑約14cm

本園精品櫻桃派

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。
不僅留住櫻桃原味，在特制蜜中浸泡三次的櫻桃，其風味更加濃厚。
多層派皮以及櫻桃特有的風味。放入口中時，
還可品賞杏仁和西洋酒的風味。

當園こだわりのさくらんぼパイ

◦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、當園オリジナル品種の◦勝(はまれ)錦、など、
當園自慢のさくらんぼをふんだんに使用しております。
さくらんぼ本来の風味を残しつつ、オリジナルの蜜に3度漬け込み、より熟成された味わいに仕上がっています。
何層にも折り込まれたパイ生地は、ほんのりとしたさくらんぼの味わいととも、アーモンドと洋酒の風味が口いっぱいに広がります。

Our signature cherry pie

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. While the original aroma of the cherry is protected, the cherries are soaked in our very own syrup three times to create a mature flavor. The layers and layers of pie crust are light, and the slight cherry flavor combined with the flavor of almonds and liqueur dance upon your tongue.

本園精品櫻桃派

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。不僅留住櫻桃原味，在特制蜜中浸泡三次的櫻桃，其風味更加濃厚。多層派皮以及櫻桃特有的風味。放入口中時，還可品賞杏仁和西洋酒的風味。

저희 농원이 자랑하는 사쿠란보 파이

“사토니시키”와 사쿠란보의 왕 “난요”, 아시베츠시에만 있는 “헤이와니시키”, 저희 농원 오리지널 품종 “호마레니시키” 등, 저희 농원이 자랑하는 사쿠란보를 듬뿍 사용하였습니다. 사쿠란보 본래의 풍미를 남기면서 오리지널 꿀에 3번 재워, 보다 숙성된 맛으로 완성되었습니다. 몇겹씩 접어 만든 파이스트는, 사쿠란보의 은은한 맛과 함께 아몬드와 양주의 풍미가 입안 가득 퍼집니다.

食用方法 お召し上がり方 How to serve 食用方法 드시는 방법

冷凍郵送。放入冰箱3~4小時後，用微波爐加熱 1 分左右。
※比起完全解凍狀態，在半解凍時更容易切開。

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、レンジで約1分前後温めお召し上がりください。
※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。

The cherry pie will be delivered frozen. Please place in the refrigerator for 3-4 hours, then place in the microwave for one minute and serve.
* It is easier to cut partially frozen, compared to when the pie is completely thawed.

冷凍郵送。放入冰箱3~4小時後，用微波爐加熱 1 分左右。
※比起完全解凍狀態，在半解凍時更容易切開。

냉동상태로 보내 드립니다. 냉장조에 넣어 3~4시간 경과 후, 전자렌지에 약 1분 전후로 데워 드시면 됩니다.
*완전히 녹은 상태보다 반해동 상태에서 자르는 것이 단면이 깔끔하게 잘립니다.

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。

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

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.

郵送時，放入本園特色禮盒中。

當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。
Comes in our original gift box.
郵送時，放入本園特色禮盒中。

저희 농원 오리지널 기프트 박스에
넣어 발송해 드립니다.

