

# feruer

## フェルヴェール宣言

健康は美しい  
 人々の生涯安全  
 一生健康を願ひ  
 食品添加物を使いません  
 これからも使いません



伝統の味を守る  
**たまごやさんのかすていら®**

卵が主役のかすていら  
 卵が生きる品温と卵の風味が生かされる品温が同じであることを知りました。その道程は、60年を費やした鶏の育種技術の中で発見したのです。試行錯誤の繰り返しからフェルヴェールは鶏に教えられ、健康卵の風味を保ち生かすため、冷蔵はしません。

土地と気象条件を選び、和三盆糖の風味に大きく影響を与えることから、長い年月の間により味が得られる上板町に今も続いてきました。岡田さんは江戸時代に開発された製糖法を受け継ぎ、現代に伝え日本の食文化を支えています。フェルヴェールも岡田さんの尊い技術に助けられて Feruer かすていらをつくっています。

かすていらは室町時代、ポルトガルの宣教師によって長崎に伝えられ、現在のしっとりタイプになったのは明治時代以降のことです。今、多くのかすていらは蜜浸し、餡浸しで甘さを主役としています。一番大切な卵の良さ、風味が主役であることが忘れられているのが残念です。フェルヴェールは幸運にも、徳島県上板町で日本の和菓子の原点を守り支えてこられた、和三盆糖づくりの岡田英彦さん、和廣さんと二代にわたるおつき合いがあります。和三盆糖は、竹糖と呼ばれる砂糖黍からつくられますが、この竹糖は



新しい食文化をつくる  
**かすてらいす®**

富山県産こしひかり100%のかすてらいす  
 盆糖に助けられて、新しい日本の食文化を立ち上げました。生涯安全を願ひ 食文化を守り育て、伝える、フェルヴェール  
 日本の食文化の主役、お米100%でつくったかすていらを、フェルヴェールは「かすてらいす」と名付けました。かすてらいすの主原料のお米は、北アルプスの伏流水で育まれた富山県産こしひかり100%にこだわり、相性のよい和三



**セイアグリープライド**  
 セイアグリー健康卵は 健康な親鶏の分身です  
 セイアグリー健康卵は 一つの生命をつくる栄養がバランスよく入った本物といえるたまごです  
 セイアグリー健康卵は 健康な親鶏からの贈り物です

セイアグリー健康卵は、サルモネラ菌のない農場で、サルモネラ菌を保有しない親鶏が産む、サルモネラ菌のない美しい安全卵です。セイアグリーシステムの鶏たちは、薬品等を添加しない自然の原料でできた餌を啄み、オールイン・オールアウトシステムで1カ月お休みした清浄な農場で飼育されています。

たまごがたまごであるかぎり それはほんもの  
 栄養剤に見せているたまご それはにせもの  
 有精卵と称しているたまご それはにせもの  
 自然卵と称している たまご それはにせもの



### 健康卵の採卵ポイント

- ① オールイン・オールアウト・システム  
 同じ日に生まれた120日齢の鶏たちをオールイン。15カ月飼育後にオールアウト。そして鶏舎を1カ月お休み。
- ② 安全な開放型鶏舎  
 緑と青が美しい能登半島にある、きれいな空気が流れる開放型鶏舎です。病気が常在化しやすい無窓(ウインドレス)鶏舎ではありません。
- ③ 鶏たちは子孫をつくるために卵を産みます  
 一つの生命をつくる栄養バランスのとれた餌を与えます。
- ④ 卵の品質を守るため洗いません  
 健康卵は、空気が通すがカビや細菌を通さないクチクラでかわられています。サルモネラ菌のいない農場だからできることです。



アメリカの家庭で200年来、お母さんが家族の幸せを願ひつくり継がれてきたシフォンケーキ。素朴で愛情がそのまんまに、いっばいに詰まっています。名前のとおり絹のようにふんわりと軟らかいたまごシンフォニーの秘密は、健康な親鶏から産まれたセイアグリー健康卵にあります。健康卵を1個ずつ丁寧に手で割り、卵白と卵黄に分け、卵白をしっかり、ふんわりと泡立て、その上で焼き上げます。そして6時間ねかせた後で、型から取り出す。ケーキを焼く作業は、すべて手作業で行われています。ゆっくり時間をかけてつくるこの過程は、健康卵とつくり手の真心が奏でる、まさにシンフォニー。おいしさが心に響きます。お口に広がる気品と繊細なシルクの風味を、お楽しみください。ベーキングパウダーやその他添加物を使用しない、日本では珍しい逸品です。愛する方への贈り物としてお勧めします。

たまご / メイプル / ごま / 紅茶 / 抹茶 / レーズン / カマンベール / チョコレート / ローズヒップ(ミドルサイズ) / 玄米(ミドルサイズ)



ヒロコの雌雄鑑別技術を両陛下(当時は皇太子・美智子妃)に御披露申し上げてから約40年。今度はプディングのご縁で、「おいしい」とお褒めの言葉を賜りました。プディングは、16世紀の芸術至上主義の中で育ち、フランスを代表し、貴族が愛する銘菓として大成しました。フェルヴェールのキャラメルカスタードは、基本レシピをそのままに引き継ぎ、健康卵をベースに牛乳、砂糖、バナナビーンズだけでつくります。純度の高い白双目糖を焦がしてつくった自家製キャラメルソースを加えてできるマリジェ色は、貴族が愛したキャラメルカスタードを思い起こさせてくれます。滋養豊富な白ゴマを生かしたホワイトキャラメルカスタードは、健康への思いと風味がありがたい逸品。どちらのキャラメルカスタードも、陛下のお言葉を納得していただける味に仕上がっています。



高貴な風格と豊かな味わいをそなえたパームクーヘンはドイツを代表する世界的な銘菓。フェルヴェールではドイツの食文化を忠実に守ってつくっています。輪切りにすると年輪の模様が見えるところから木(BAUM)のお菓子(KUCHEN)と名づけられたのです。年輪は、誕生、結婚、長寿、繁栄のシンボルとなり、お祝いの日に焼かれるお菓子になりました。また「幸せを幾重にも重ねてください」という意味を込めて、慶事の贈り物として歴史を重ねてきました。ドイツ食品法の品質基準では、バター以外の油脂を使ったものはパームクーヘンとはいわないこととなっています。フェルヴェールはドイツの基準を守り、最高級の発酵バターを使用し、代替原料のショートニングや添加物は一切使いません。日本では他に類を見ない、本格的なパームクーヘンです。



〒939-0128 富山県高岡市福岡町江尻73-1  
 TEL 0766-64-2372 FAX 0766-64-5578  
 菓子工房 フェルヴェール  
 〒939-0128 富山県高岡市福岡町江尻74-1  
 TEL 0766-64-6161 FAX 0766-64-6160  
 レストラン&ティールーム  
 フェルヴェール本店  
 〒939-0121 富山県高岡市福岡町下老子775-2  
 TEL 0766-64-8805 FAX 0766-64-1805  
 [営業時間 / 10:00~21:00 火曜日定休]



ACCESS

小矢部川	フェルヴェール本店	高岡IC
R8	(下老子)	
	福岡駅	北陸本線
福岡IC	能越自動車道	

[ご注文・お問い合わせ先]  
 ご注文: ☎ 0120-30-2372  
 ファクシミリ: ☎ 0120-30-5578

www.ferver.co.jp/