



PAstry BOUTIQUE

A

THE AGNES

**Happy Valentine
&
White Day**

GIFT COLLECTION

Happy to choose, fresh surprise, luxuriously time.
Please enjoy it in happiness to
choose refined delicious dessert, a pastry boutique.



PASTRY BOUTIQUE



THE AGNES

Happy Valentine & White Day

GIFT COLLECTION

アグネス・ペストリーブティックは
本場パリ、東京で活躍中のトップパティシエが指導監修した本物の洋菓子店です。

豊かな自然に囲まれたここ徳島の特産品や季節の果実
古典的な技術に裏打ちされた、最新のテクニックとスタイル。
次世代を担うパティシエ達が毎日のように試作を重ね
厳しい審査をクリアしたモノだけが、店頭に並ぶ事を許されます。

バレンタイン&ホワイトデーギフトコレクションでは
期間限定でアグネス自慢の逸品がスペシャルアレンジで登場します！
カラフルで素材の食感も楽しめるタブレットショコラや
アグネス人気の焼き菓子セットなど、豊富にラインナップ。
大切なあの人に、愛や感謝を伝える贈りものとしていかがですか。

選ぶよろこび、新鮮な驚き、贅沢な時間。
美味しいお菓子は人生を豊かにし
美しいお菓子は人生に鮮やかな色彩を添えます。
アグネスのお菓子を、ぜひお楽しみください。

Love & thanks

CHOCOLAT BAUMKUCHEN

ショコラバウムクーヘン

熟練のパティシエが一層一層丁寧に焼き上げ
ふんわりしっとりとした食感を実現したこだわりのバウムクーヘンです。
パティシエが厳選したカカオパウダーを使用し
チョコレートのコクと風味が楽しめるバウムクーヘンに仕上げました。



オリジナルギフトパッケージ



ショコラバウムクーヘン M

2,376 円

小麦・卵・乳を含む。アルコール不使用
内容量：470g
箱サイズ 16.0×16.0×高さ 7.9cm

ショコラバウムクーヘン S

1,620 円

小麦・卵・乳を含む。アルコール不使用
内容量：360g
箱サイズ 16.0×16.0×高さ 5.7cm

AGNES CAKE

アグネス ケーキ

風味豊かなコクとしっとりとした食感をもつアグネスオリジナルの焼き菓子です。
一口で全ての風味が味わえるようスリムに仕上げた形が特徴です。



ケーキショコラマンゴー

2,160 円

オレンジ風味のチョコレート生地にドロップショコラオ・レ、自家製ドライマンゴーを入れて焼き上げ、グランマニエとコアントローのシロップを打ち、飾りにジェノワーズショコラのクラムをまぶし、自家製マンゴーのコンフィチュールを絞りました。



卵、乳成分、小麦、大豆、オレンジ、りんごを含む。
風味を感じる程度にアルコールを使用（微量）
本体サイズ 4.2×21.0×高さ 4.7cm
箱サイズ 6.5×24.5×高さ 6.5cm
内容量：240g



ケーキノワゼットオランジュ

2,592 円

オレンジとヘーゼルナッツ風味の生地に自家製ヘーゼルナッツのジャンドゥーヤを入れて焼き上げました。グランマニエの香りを漂わせて、仕上げにヘーゼルナッツ入りのチョコレートでコーティングしました。



卵、乳成分、小麦、オレンジ、大豆、ヘーゼルナッツを含む。
風味を感じる程度にアルコールを使用（微量）
本体サイズ 4.0×21.0×高さ 4.4cm
箱サイズ 6.5×24.5×高さ 6.5cm
内容量：270g



ケーキフリュイショコラ

2,700 円

ドライフルーツをたっぷりを使用し、低温でしっかりと焼き上げたリッチなフルーツケーキ。仕上げにチョコレートをコーティングし、色とりどりのドライフルーツを贅沢に飾りました。



卵、乳成分、小麦、大豆、アーモンド、オレンジを含む。
アルコール不使用
本体サイズ 4.2×21.0×高さ 4.6cm
箱サイズ 6.5×24.5×高さ 6.5cm
内容量：270g



ケーキショコラマンゴー
ケーキフリュイショコラ

4,860 円

箱サイズ 13.0×24.5×高さ 6.5cm



ケーキショコラマンゴー
ケーキノワゼットオランジュ

4,752 円

箱サイズ 13.0×24.5×高さ 6.5cm



ケーキフリュイショコラ
ケーキノワゼットオランジュ

5,292 円

箱サイズ 13.0×24.5×高さ 6.5cm

FINANCIER CHOCOLAT

フィナンシェショコラ

熟練のパティシエが技術を駆使して

ひとつひとつ丁寧に焼き上げた伝統の焼き菓子フィナンシェ。

アグネスでは厳選されたアーモンドプードルと焦がしバターを使用しチョコレートそのもののキャラクターを活かすようじっくり焼き上げたガトーショコラのように濃厚な味わいのフィナンシェショコラを生み出しました。

常温でも少し温めても楽しめる

風味豊かな贅沢なおいしさをぜひご賞味ください。



フィナンシェショコラ ジヴァラ ラクテ

フランス・ヴァローナ社のミルクチョコレート「ジヴァラ ラクテ」を使用しました。チョコレートのコクとミルクのまろやかな風味が感じられるフィナンシェです。



フィナンシェショコラ カライブ

カカオの深い香りが特徴のフランス・ヴァローナ社のビターチョコレート「カライブ」を使用し、しっとり焼き上げました。



フィナンシェショコラ ルビー

ベリーのような酸味と香りが特徴のベルギー・カレボ社社の「ルビーチョコレート」を贅沢に使用して焼き上げました。



フィナンシェショコラギフトL (18個入り)

6,156円

18個入り：ルビー 6個、ジヴァラ ラクテ 6個、カライブ 6個

卵、乳成分、小麦、アーモンドを含む。アルコール不使用

本体サイズ 4.5×7.5 cm 1個当たり 28g

箱サイズ 30.5×25.0×高さ 6.5cm



フィナンシェショコラギフトM (12個入り)

4,158円

12個入り：ルビー 4個、ジヴァラ ラクテ 4個、カライブ 4個

卵、乳成分、小麦、アーモンドを含む。アルコール不使用

本体サイズ 4.5×7.5 cm 1個当たり 28g

箱サイズ 20.5×25.0×高さ 6.5cm



フィナンシェショコラギフトS (6個入り)

2,160円

6個入り：ルビー 2個、ジヴァラ ラクテ 2個、カライブ 2個

卵、乳成分、小麦、アーモンドを含む。アルコール不使用

本体サイズ 4.5×7.5 cm 1個当たり 28g

箱サイズ 10.5×24.5×高さ 6.5cm

AGNES CAKE & FINANCIER CHOCOLAT

アグネスケーキ & フィナンシェショコラ

バレンタイン&ホワイトデー限定のアグネスケーキと
フィナンシェショコラを組み合わせたギフトをご用意しております。
さまざまな素材とテクスチャーが一口で楽しめる
スリムな形が特徴のアグネスケーキ。
アーモンドと焦がしバター、厳選されたチョコレートを
しっとり焼き上げたフィナンシェショコラ。
カカオが生み出すバラエティー豊かなチョコレートの世界をお楽しみください。

箱サイズ 20.5×25.0×高さ 6.5cm



ケーキフリュイショコラ & フィナンシェショコラ

4,914 円

ケーキフリュイショコラ 1 本

卵、乳成分、小麦、大豆、アーモンド、オレンジを含む。
アルコール不使用
本体サイズ 4.2×21.0×高さ 4.7cm 内容量：270g

フィナンシェショコラ 6 個入り：ルビー 2 個、ジヴァラ ラクテ 2 個、カライブ 2 個

卵、乳成分、小麦、アーモンドを含む。アルコール不使用
本体サイズ 4.5×7.5 cm 1 個当たり 28g



ケーキノワゼットオレンジ & フィナンシェショコラ

4,806 円

ケーキノワゼットオレンジ 1 本

卵、乳成分、小麦、オレンジ、大豆、ヘーゼルナッツを含む。
風味を感じる程度にアルコールを使用（微量）
本体サイズ 4.2×21.0×高さ 4.7cm 内容量：270g

フィナンシェショコラ 6 個入り：ルビー 2 個、ジヴァラ ラクテ 2 個、カライブ 2 個

卵、乳成分、小麦、アーモンドを含む。アルコール不使用
本体サイズ 4.5×7.5 cm 1 個当たり 28g



ケーキショコラマンゴー & フィナンシェショコラ

4,374 円

ケーキショコラマンゴー 1 本

卵、乳成分、小麦、大豆、オレンジ、りんごを含む。
風味を感じる程度にアルコールを使用（微量）
本体サイズ 4.2×21.0×高さ 4.7cm 内容量：240g

フィナンシェショコラ 6 個入り：ルビー 2 個、ジヴァラ ラクテ 2 個、カライブ 2 個

卵、乳成分、小麦、アーモンドを含む。アルコール不使用
本体サイズ 4.5×7.5 cm 1 個当たり 28g

TABLETTE CHOCOLAT

タブレットショコラ

アグネスのタブレットショコラは豊かなコクと風味を生み出す高級チョコレートを使用し、色とりどりのドライフルーツやナッツを散りばめた華やかなチョコレートです。大切な方へのギフトはもちろんのこと、自分へのご褒美にもぴったりです。日常に豊かなひとときを生み出す贅沢をぜひお楽しみください。

本体サイズ 7.5×15.5×高さ 1.0cm
箱サイズ 9.0×20.0×高さ 3.0 cm
内容量：120g



ピ스타ージュ

2,160円

フランス・ヴァローナ社のホワイトチョコレート「イヴォワール」にイタリア・パビ社のピスタチオペーストを練り込み、自家製のピスタチオキャラメルをはさみました。ローストしたピスタチオの深みのある香りとなめらかなチョコレートのコクが楽しめます。乳を含む。アルコール不使用



キャラメル

2,160円

ベルギー・カレポー社のキャラメルチョコレートに、自家製塩キャラメルをはさみ、ピーカンナッツクラクランをトッピングしました。2種類のキャラメルのコクと深みが楽しめるチョコレートです。

乳、大豆を含む。アルコール不使用



ルビー

2,160円

ルビーカカオ豆から作られたベルギー・カレポー社製「ルビーチョコレート」を使用。ベリーのようなフルーティーな風味が特徴で、相性の良いストロベリークリスピーを合わせました。ベリーの酸味と香りが楽しめるチョコレートです。

乳、大豆、小麦を含む。アルコール不使用



カライブ

2,160円

カリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる深い香ばしさが特徴のフランス・ヴァローナ社「カライブ 66%」を使用したタブレットショコラです。ドライフルーツやナッツを組み合わせ、豊かなチョコレートの世界を演出しています。乳、大豆、小麦、アーモンドを含む。アルコール不使用



ジヴェアラ ラクテ

2,160円

フランス・ヴァローナ社の「ジヴェアラ・ラクテ 40%」を使用し、風味豊かなミルクチョコレートらしさの中に感じるしっかりとしたカカオらしさと、バニラの香りを引き出したタブレットショコラです。

乳、大豆、小麦、アーモンド、オレンジを含む。アルコール不使用



イヴォワール

2,160円

ミルクと砂糖をバランスよくブレンドしたフランス・ヴァローナ社のホワイトチョコレート「イヴォワール 35%」を使用。ミルクリーかつ繊細な香りやなめらかな舌ざわりが特徴です。ピスタチオやドライフルーツを組み合わせました。

乳、大豆、小麦を含む。アルコール不使用

PAstry BOUTIQUE
A
THE AGNES



〒770-0831 徳島県徳島市寺島本町西 1-28
TEL 088-677-3250 OPEN 10:00～21:00

www.agnespastry.jp

オンラインショップでもお買い求めいただけます

HP



ONLINE STORE



INSTAGRAM



掲載商品は 2025 1/11 (土) より順次販売いたします。