

LUA CHEIA

ルアーシェイア(Lua Cheia)は、
カステラ伝来に深くかかわりのある
ポルトガルの言葉で
“満月”を意味します。

『ルアーシェイア』店名の由来

当店は房総の大自然の恵みを頂き、食を通じてお客様の健康と幸せのお手伝いをさせていただきよう、思い出となる美味しいカステラを心を込めて製造しております。日々たゆまない努力を続ける力の源は、お客様から頂く笑顔、優しいお言葉でございます。お客様は太陽の輝きで、私たちに多くの力を与えてくれます。月が太陽の光を受けて夜空に皓々と明かりをともしように、私たちはお客様に輝かせて頂いている、その感謝の心を忘れず、大切に守り続けていきたいと店名を、ルアーシェイア(満月)といたしました。太陽と月の関係の様に、素晴らしい輝きを与えて下さるお客様に余すことなくお返しできる様、日々精進しております。



ルアーシェイアの周囲は自然が豊かで、四季折々多彩な表情でお客様を歓迎いたします。

素材厳選／工場直売

こころを込めた美味しいカステラを工場直売でお届けいたします。

当店のカステラは、お客様に安心してお召し上がりいただけるよう、房総産の産み立て卵と、国内産の最上級薄力粉を使用し、防腐剤・合成着色料は一切使用しておりません。

大切な方へのご贈答品として、また千葉県のお土産として大変喜ばれておりますので、是非ご利用くださいませ。

試食歓迎／駐車場完備

店内には、試食品、お茶をご用意しております。是非ご来店下さいませ。大型駐車場を完備しております。ドライブ中の休憩等にお気軽にご来店下さいませ。



国道410号線沿い
鴨川市内から
車で約10分

南房総 カステラ工房 ルアーシェイア(まん月)

千葉県鴨川市宮山1708-1(R410沿い)
年中無休／営業時間 9:00~17:00

TEL:04-7099-8090 FAX:04-7099-8089

*地方発送も致しますので、お気軽にお電話下さいませ

<http://kasutera-koubou.com>

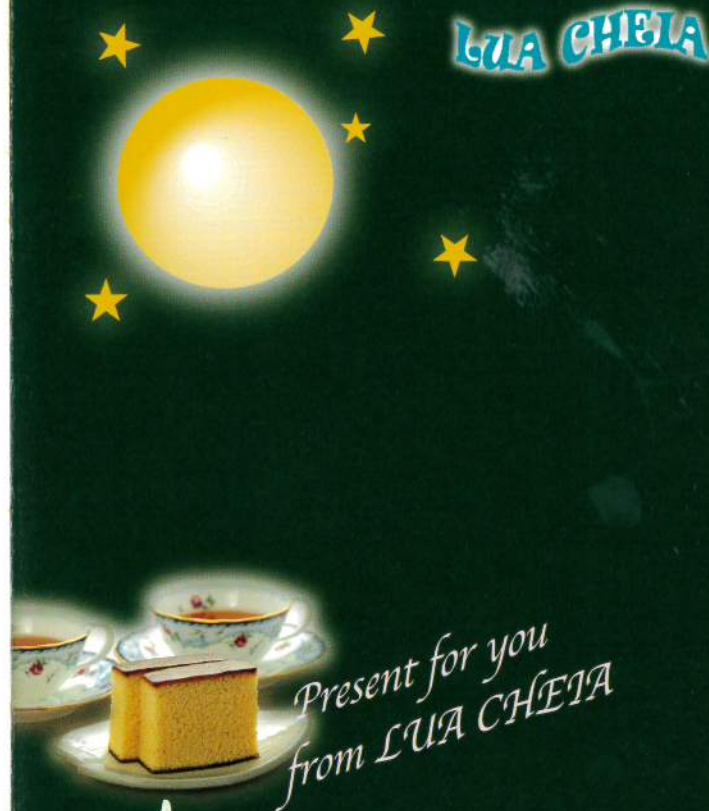
ルアーシェイア

検索

南房総

カステラ工房 ルアーシェイア

LUA CHEIA



満月から
大切なあなたへ
心を込めた贈り物…

房総産の名古屋コーチン卵と千葉県産ハチミツ



ふんわり、しっとり
月明かりのような優しい口溶け

最高級カステラ「満月」1斤(金箱入り)

黄金色に輝く卵黄は正しく満月。コーチン鶏の卵黄は、濃厚な味わいともっちりとした食感。卵白は気泡性に優れてふんわりと優しい口溶けの生地に仕上がります。国産最上級小麦粉、千葉県産ハチミツと素材にこだわり、伝統技法で丁寧に焼き上げた「満月」は、コクと香り、食感と当工房自信の逸品でございます。是非、お召し上がり下さいませ。



房総産
名古屋コーチン卵



千葉県産
蜂蜜



国産最上級
小麦粉



伝統技法

化粧箱入り (0.75斤)



●ハチミツカステラ

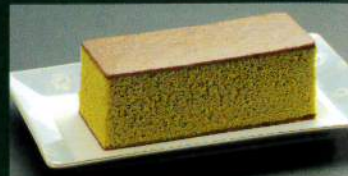
●抹茶カステラ

●黒糖カステラ

昔ながらの泡きりカステラ



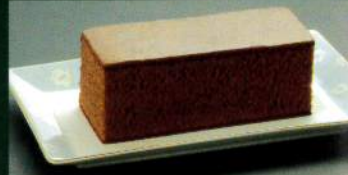
●ハチミツカステラ
今も昔もお客様に愛され続けている定番商品



●抹茶カステラ
愛知県西尾産の抹茶と沖縄県石垣島のクロレラ入り



●黒糖カステラ
沖縄産原料糖と黒糖の優しい味わい



●ココアカステラ
パンホーテンココアを贅沢に使用しました

カステラ枠で焼き上げた ルアーシェイア オリジナル菓子



●落花生カステラ
落花生のコクと香りを大切に仕上げました



●大納言カステラ
北海道産の十勝小豆と大納言の旨みが和心へと誘います



●紅茶カステラ
アールグレイの癒しの香りが心と身体を優しく包みます



●アーモンド珈琲カステラ
カリフォルニアアーモンドと珈琲の奏でる香りの二重奏



●マーブルチョコレートカステラ
美しいマーブル模様で心が踊る新食感の美味しさ



●イチゴマーブルカステラ
季節限定です(10月下旬~5月上旬まで)

カステラ工房ルーシェイアの特徴

ふんわり、しっとり、もっちりとした食感、そして月明かりのような優しい口溶け…産みたて卵で焼き上げる当店自慢のカステラです。「なぜ千葉県でカステラなの？」お客様から一番多く頂く質問です。その答えは「卵」です。



『房総産の新鮮な産みたて卵』

千葉県は全国でも有数の鶏卵大国。飼養数、出荷数共に全国トップクラスです。中でも、千葉県鶏卵品質共進会において、「農林水産大臣賞」を受賞した養鶏場より毎日届けられる産みたて卵。ルーシェイアの一日はそこから始まります。



房総の大自然の中、健康に育つ鶏卵にはカステラ生地を作る際もっとも重要な役割があります。卵黄のコクは勿論、キメ細やかな泡立ちを作り出してくれるのです。毎日届けて頂ける新鮮卵に感謝して大切に使います。

素材本来の風味を大切に一枚一枚丁寧に焼き上げる

更に合わせるの、国内産の最上級小麦粉です。カステラ作りでは難易度の高い国内産小麦粉を、当店の職人が、熟練した技術により、生地生成から焼き上がりまでを、一人一人が受け持ち、素材本来の風味を大切に一枚一枚、丁寧に焼き上げております。

ルーシェイアのカステラが、お客様一人一人の思い出の味となりますよう大切に、心を込めてスタッフ一同、日々精進しております。

焼き菓子各種

