



純粹な美味しさを君の心にお届けします
直達您心的純粹美味
www.moricaca.com

安心保證

本產品不含任何人工色素、香精、防腐劑、反式脂肪，生產程序嚴格控管，使用食品級包裝並一律附上脫氧劑/乾燥劑以維持口感。

最終品質責任者印

收到本商品請放置乾燥陰涼處，蛋糕類請冷藏保存。

森果香
SWEETS HOUSE

台中市南屯區大墩11街642號(河南路全家旁) 04 2255 5766

2017 Sep



深煎蕎麥茶 深煎りそば茶

成份 | 蕎麥粒

1入 | 重量 8 ± 3g

日本風行多年的健康元氣茶飲，純天然無人工添加物，100%蕎麥製作，焙炒過的蕎麥香氣濃郁，是搭配燒菓子的絕佳飲品。

每份8公克	熱量	29大卡	蛋白質	0.9公克
脂肪	0.3公克	碳水化合物	5.7公克	
飽和脂肪	0.0毫克	鈉	0.0毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	0.0公克	



覆盆子棉花糖 フランボワーズのギモーヴ

成份 | 天然覆盆子果泥、砂糖、吉利丁

4入 | 重量 7 ± 3g

天然覆盆子果泥讓棉花球呈現自然的粉紅，如同嬰兒Q彈、紅潤的臉頰，讓您捨不得一口吃下的幸福美味。

每100公克	熱量	268大卡	蛋白質	2.4公克
脂肪	0.0公克	碳水化合物	65.6公克	
飽和脂肪	0.0毫克	鈉	10.9毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	63.7公克	



百香果棉花糖 パッションフルーツのギモーヴ

成份 | 天然百香果泥、砂糖、吉利丁

4入 | 重量 7 ± 3g

法國純天然百香果果泥的迷人果香與酸味融入輕輕柔柔的棉花球中，入口後的感覺如同初戀般再一次觸動您的心弦。

每100公克	熱量	280大卡	蛋白質	3.4公克
脂肪	0.1公克	碳水化合物	67.8公克	
飽和脂肪	0.0毫克	鈉	15.7毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	64.9公克	



木輪花生 ピーナッツ年輪パイ

成份 | 法國奶油、麵粉、鹽、鮮奶、花生醬

1入 | 重量 22 ± 3g

100%本土花生研磨製作，花生香氣纏繞在層層手工揉製的酥餅中，在口中的每一刻都是無限回味。

每100公克	熱量	404	蛋白質	11公克
脂肪	28.8公克	碳水化合物	37.9公克	
飽和脂肪	14毫克	鈉	156.6毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	5.2公克	



抹茶雪之菓 抹茶のスノーボール

成份 | 法國奶油、麵粉、杏仁粉、糖粉、抹茶粉、玉米粉

2入 | 重量 20 ± 3g

100%宇治有機抹茶與杏仁粉的創意結合，舌尖碰到如白雪般細緻的糖粉後，下一秒便是濃郁卻清新的抹茶香氣與酥鬆的口感，此番美味誰能抗拒？

每100公克	熱量	518大卡	蛋白質	7.1公克
脂肪	34.7公克	碳水化合物	46.1公克	
飽和脂肪	17.5毫克	鈉	91.4毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	10.9公克	



鑽石可可 ココアダイヤモンド

成份 | 法國奶油、杏仁粉、麵粉、砂糖、可可粉、鹽、蛋黃、玉米粉

1入 | 重量 15 ± 3g

鑽石般的糖粒伴隨純粹濃郁的可可香氣，在口中如細沙般化開，為巧克力甜點的創新享受。

每100公克	熱量	424大卡	蛋白質	6.2公克
脂肪	32.9公克	碳水化合物	43.5公克	
飽和脂肪	17.9毫克	鈉	12.1毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	19.6公克	



七味帕瑪森酥餅 七味ガレット・ブルトンヌ

成份 | 法國奶油、麵粉、糖粉、雞蛋、起士粉、鹽、無鉛泡打粉、黑胡椒、七味粉

1入 | 重量 28 ± 5g

將法式燒菓子中常見的布列塔尼酥餅降低糖份及奶油比重，並融合日本七味唐辛子粉及帕瑪森起司，酥鬆的口感中傳來七味粉多層次的辣味及起司的香氣。

每100公克	熱量	502大卡	蛋白質	6.4公克
脂肪	34.1公克	碳水化合物	54.1公克	
飽和脂肪	20.8毫克	鈉	41.5毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	10.6公克	



杏仁莓果莎布蕾 クランベリーのプロランタン

成份 | 法國奶油、麵粉、砂糖、雞蛋、杏仁粉、蔓越莓乾、麥芽糖、法國鮮奶油、蜂蜜、純天然香草精、檸檬皮

1入 | 重量 25 ± 5g

將焦糖、蔓越莓、杏仁片結合於酥脆莎布蕾餅皮上，多道複雜的製作工序，只為呈現一片金黃的美好滋味。

每100公克	熱量	465大卡	蛋白質	7.0公克
脂肪	28公克	碳水化合物	48.9公克	
飽和脂肪	11.9毫克	鈉	13.1毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	19.1公克	



阿爾薩斯蝴蝶餅 ブレッツェル

成份 | 法國奶油、麵粉、砂糖、雞蛋、全麥粉、純天然香草精、鹽、杏仁果、榛果

1入 | 重量 13 ± 3g

傳承自法國阿爾薩斯省的做法，純手工擠出一隻隻美麗的花蝴蝶，再灑上滿滿的焦糖榛果與杏仁果脆粒，濃郁的核果香讓您無意中隨著蝴蝶翩翩起舞。

每100公克	熱量	429大卡	蛋白質	7.0公克
脂肪	23.4公克	碳水化合物	48.2公克	
飽和脂肪	10.8毫克	鈉	65.6毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	16.5公克	



覆盆子麗麗塔 リンツァートルテ

成份 | 法國奶油、麵粉、糖粉、杏仁粉、雞蛋、鮮奶、肉桂、覆盆子果醬

1入 | 重量 20 ± 3g

發源於奧地利，相傳是世上最古老的燒菓子；手工桿製的香料塔皮，搭配純天然覆盆子果醬，少了色素呈現的艷麗鮮紅，卻以不辜負您健康的用料滿足您的味蕾。

每100公克	熱量	418大卡	蛋白質	4.3公克
脂肪	20.9公克	碳水化合物	54.1公克	
飽和脂肪	11.6毫克	鈉	8.4毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	14.1公克	



花生達克瓦茲ダックワーズ

成份 | 法國奶油、蛋白、日本麵粉、杏仁粉、砂糖、花生醬

7日 | 重量

打發的蛋白中拌入大量的加州杏仁粉製成酥軟的外皮，搭配香濃滑順的花生奶油內餡，婚禮小物的人氣選擇。

每100公克	熱量	395大卡	蛋白質	11.7公克
脂肪	24.9公克	碳水化合物	33.8公克	
飽和脂肪	8.1毫克	鈉	70.6毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	21.2公克	



覆盆子達克瓦茲ダックワーズ

成份 | 法國奶油、蛋白、日本麵粉、杏仁粉、砂糖、覆盆子醬、荔枝酒

7日 | 重量

發的蛋白中拌入大量的加州杏仁粉製成酥軟的外皮，與酸甜的覆盆子奶油內餡達到完美平衡，婚禮小物的人氣選擇。

每100公克	熱量	333大卡	蛋白質	6.1公克
脂肪	11.4公克	碳水化合物	37.1公克	
飽和脂肪	7.9毫克	鈉	28.3毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	37.2公克	



紅茶夏威夷豆塔 紅茶とマカダミアナッツのタルト

成份 | 法國奶油、麵粉、糖粉、雞蛋、杏仁粉、鮮奶、唐寧伯爵茶、純天然香草精、夏威夷豆、開心果

1入 | 重量 25 ± 5g

夏威夷豆如寶石般鑲嵌在瀟灑伯爵紅茶濃濃香氣的杏仁奶油上，搭配酥脆的塔皮，就這樣深深沉浸在如魔法般多變的口感與香氣中。

每100公克	熱量	522大卡	蛋白質	7.6公克
脂肪	37.8公克	碳水化合物	39.9公克	
飽和脂肪	9.5毫克	鈉	34.5毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	17.2公克	



miniFUJI迷你富士 蜂蜜玫瑰

成份 | 法國奶油、雞蛋、日本麵粉、大豆油、砂糖、海藻糖、杏仁粉、玉米粉、玫瑰果醬、蜂蜜、蔓越莓乾、蘭姆酒、無鉛泡打粉

1入 | 重量 55 ± 5g

猶如蜜蜂在玫瑰花田穿梭飛舞，純正蜂蜜、天然玫瑰花醬的香氣巧妙結合，酒漬蔓越莓的滋味點綴其中，最浪漫的富士情懷就在細細品味中誕生。

每100公克	熱量	423大卡	蛋白質	5.2公克
脂肪	23.3公克	碳水化合物	47.0公克	
飽和脂肪	9.1毫克	鈉	33.1毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	19.3公克	



miniFUJI迷你富士 香蕉可可

成份 | 法國奶油、雞蛋、日本麵粉、大豆油、砂糖、海藻糖、新鮮香蕉、73%巧克力、玉米粉、可可粉、杏仁粉、麥芽糖、杏仁、法國鮮奶油、無鉛泡打粉、純天然香草精

1入 | 重量 55 ± 5g

將比利時頂級巧克力與風味濃郁的集集山蕉融合為一，細細品味中，隱含的焦糖杏仁香氣將美味一舉推向富士山巔。

每100公克	熱量	362大卡	蛋白質	5.5公克
脂肪	20.7公克	碳水化合物	39.1公克	
飽和脂肪	7.6毫克	鈉	33.1毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	20.8公克	



草莓泡泡 イチゴのムラング

成份 | 蛋白、砂糖、海藻糖、玉米粉、檸檬汁、天然乾燥草莓

4入 | 重量 5 ± 3g

以低溫長時間烘烤，加入純天然的草莓粒與草莓粉製作而成的草莓泡泡，一入口草莓的酸甜滋味如泡泡般瞬間化開，奇妙的口感後只留下草莓的餘韻讓您回味無窮。

每100公克	熱量	199大卡	蛋白質	4.0公克
脂肪	0.0公克	碳水化合物	47.2公克	
飽和脂肪	0.0毫克	鈉	63.6毫克	
反式脂肪	0.0毫克	糖	45.9公克	



常溫燒菓子

來自北海道的純淨美味



moricaa 森果香的源起

2010年的深秋於北海道創立，在札幌經營製菓会社の八谷社長與長年旅居日本的Bruce 攜手合作，將日本最新流行的人氣洋菓子同步在台製作上市，兩位合夥人堅持健康理念，除了美味的追求之外，產品研發以帶給身體最低負擔為首要考量，期待為愛好甜點的朋友創造一塊健康與美味兼得的淨土。

『moricaa 森果香』所有產品皆以純手工製作，採用世界一流食材，並將傳統和風食材及高纖、低糖、少油的健康理念帶入創作洋菓子，不論是低溫生菓子或常溫燒菓子都能帶給您全新的味覺震撼。

▶ 味覺上堅持「本物の味」

回歸天然食材的真正美味，杜絕任何人工香料及人造奶油來矇蔽你我的味蕾，並減少原本日本配方砂糖、奶油的比例來減輕對身體的負擔。

▶ 視覺上堅持「簡約」

絕不使用法式甜點慣用的人工色素，不願意用五顏六色的裝飾來譁眾取寵，不希望您身體囤積無營養價值的顏料。

▶ 品質上堅持「安心」

堅持不使用含有防腐劑之原料，運用最高規格的保鮮技術，在製造過程及產品完成後使用-40℃急速冷凍，以確保產品在您品嘗的瞬間是最美好的狀態。產品100%純手工自製，絕不委外代工，優良品質自己把關。



伯爵杏仁瑪德蓮 アールグレイとアブリコットのマドレーヌ 7日(糕)

成份 | 法國奶油、雞蛋、日本麵粉、砂糖、海藻糖、杏仁果醬、伯爵紅茶、無鉛泡打粉、鹽

1入|重量25±5g

英國唐寧伯爵紅茶與杏桃的香氣經由烘烤而與瑪德蓮合而為一，滿滿的伯爵紅茶香氣，貴族般的頂級享受成為您垂手可得之幸福。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	401大卡	蛋白質 5.1公克
脂肪	29.0公克	碳水化合物 36.6公克
飽和脂肪	12.4毫克	鈉 79.5毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 21.0公克



柚香瑪德蓮 柚子ドレーヌ 7日(糕)

成份 | 法國奶油、雞蛋、日本麵粉、柚子醬、砂糖、海藻糖、無鉛泡打粉、鹽

1入|重量25±5g

濕潤柔軟的口感中，滿滿的柚子香帶著淡淡的發酵奶油香氣，入口的瞬間，就會知道這不只是瑪德蓮。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	397大卡	蛋白質 5.0公克
脂肪	24.3公克	碳水化合物 39.9公克
飽和脂肪	13.1毫克	鈉 89.7毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 18.3公克



虎紋甘納許 チョコティグレ 7日(糕)

成份 | 法國奶油、蛋白、日本麵粉、砂糖、杏仁粉、73%黑巧克力、無鉛泡打粉、鹽

1入|重量40±5g

添加巧克力的虎紋蛋糕，酥脆的外層如同剛出爐一般，中間填入滑順的甘納許，是巧克力迷最不能錯過的逸品。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	451大卡	蛋白質 6.7公克
脂肪	30.8公克	碳水化合物 39.3公克
飽和脂肪	19毫克	鈉 27.9毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 30公克



無花果金磚 イチジクフィナンシェ 7日(糕)

成份 | 法國奶油、日本麵粉、糖粉、蜂蜜、杏仁粉、無花果乾、白蘭地、無鉛泡打粉、鹽、蛋白

1入|重量27±5g

以法國傳統燒菓子"費南雪"作法製作，但減輕奶油及糖的用量，並添加土耳其天然無花果乾，造就這款清爽無負擔的美味金磚。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	346大卡	蛋白質 5.2公克
脂肪	20.7公克	碳水化合物 33.2公克
飽和脂肪	12.0毫克	鈉 45.6毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 17.0公克



抹茶栗子金磚 抹茶と栗のフィナンシェ 7日(糕)

成份 | 法國奶油、日本麵粉、糖粉、杏仁粉、宇治有機抹茶、糖漬栗子、無鉛泡打粉、鹽、蛋白

1入|重量27±5g

日本天然抹茶粉與蒸熟的栗子加入金磚裡，將傳統的法式燒菓子賦予和風的全新面貌，配上濃濃的黑咖啡，只能以美味絕倫來形容。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	361大卡	蛋白質 5.9公克
脂肪	22.9公克	碳水化合物 33.3公克
飽和脂肪	13.3毫克	鈉 83.0毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 18.6公克



焦糖鳳梨燒 キャラメルパイ焼き 7日(糕)

成份 | 法國奶油、砂糖、杏仁粉、無鉛泡打粉、蛋白、鳳梨醬

1入|重量20±3g

選用烈日下熟成的土鳳梨，將陽光的溫暖封存於鬆軟綿密的蛋糕中，只要一口就能讓你幸福一整天！

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	380大卡	蛋白質 5.1公克
脂肪	21.3公克	碳水化合物 38公克
飽和脂肪	11.2毫克	鈉 22.6毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 35.1公克



檸檬雅曼德 レモンアマンド 7日(糕)

成份 | 法國奶油、雞蛋、日本麵粉、杏仁膏、新鮮檸檬、無鉛泡打粉、鹽、杏仁片

1入|重量12±3g

顛覆您對傳統檸檬蛋糕的印象，蛋糕體以德國進口杏仁膏及新鮮現榨檸檬汁為主要原料烘烤而成，一入口的瞬間就讓您了解檸檬蛋糕頂級版的味覺奧妙。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	387大卡	蛋白質 7.2公克
脂肪	24.9公克	碳水化合物 35.7公克
飽和脂肪	9.1毫克	鈉 61.8毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 13.7公克



可可布朗尼 チョコブラウニー 7日(糕)

成份 | 法國奶油、雞蛋、日本麵粉、砂糖、海藻糖、可可粉、70%巧克力、法國鮮奶油、無鉛泡打粉、

1入|重量18±3g

以70%黑巧克力打造布朗尼，濃厚香醇、絕非傳統美式布朗尼可擬的傑作。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	417大卡	蛋白質 7.3公克
脂肪	30.0公克	碳水化合物 30.0公克
飽和脂肪	16.1毫克	鈉 58.9毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 20.1公克



秋丹栗子燒 マロンケーキ 7日(糕)

成份 | 法國奶油、雞蛋、日本麵粉、糖漬栗子、栗子泥、海藻糖、砂糖、牛奶、萊姆酒、無鉛泡打粉、純天然香草精

1入|重量30±5g

和風菓子的創意之作。嚴選法國南部鬆軟甜美的菓子暗藏其中，經巧手烘焙後變成菓子模樣的可愛燒菓子。將菓子的美味從內到外完美呈現！

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	415大卡	蛋白質 5.2公克
脂肪	19.8公克	碳水化合物 40.6公克
飽和脂肪	11.2毫克	鈉 22.6毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 15.3公克



蜜柚杏仁塔 柚子タルト 糕

成份 | 蛋黃、柚子、砂糖、檸檬絲、低筋麵粉、進口發酵奶油、杏仁粉

1入|重量25±3g

溫潤的杏仁奶油中，加入新鮮果實切片製成的蜜漬柚子絲，鬆軟內餡搭配下層酥脆塔餅，帶來口感變化的無窮驚喜。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	423.5大卡	蛋白質 7.8公克
脂肪	30.8公克	碳水化合物 31.4公克
飽和脂肪	13.7毫克	鈉 26.7毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 10.1公克



皮諾丘 ピノキオ 餅

成份 | 蛋白、黑糖、杏仁果、黑白芝麻

袋|重量17±5g

黑糖、蛋白、芝麻與核果，平凡的食材激發美麗的奇遇，小木偶變成人類的最大幸福莫過於此。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	288大卡	蛋白質 9.6公克
脂肪	14.1公克	碳水化合物 33.7公克
飽和脂肪	1.0毫克	鈉 56.6毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 28.5公克



玄米玉露 玄米茶のクッキー 餅

成份 | 法國奶油、麵粉、砂糖、雞蛋、杏仁果、玄米茶、鹽、無鉛泡打粉、白芝麻

袋|重量80±5g

綠茶、玄米豪邁地灑落在日本職人秘傳的餅皮，淡雅的茶香融合酥脆的口感，不知不覺中京都的多元景致已盡現眼前。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	437大卡	蛋白質 6.2公克
脂肪	22.3公克	碳水化合物 53.3公克
飽和脂肪	11.4毫克	鈉 21.2毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 16.1公克

■餅乾上的茶葉均過篩及高溫烘焙。如有部分茶葉梗殘留，非人為疏失，請安心食用。



焦糖卡貝茲 キャラメルシュー 餅

成份 | 法國奶油、砂糖、雞蛋、麵粉、鮮奶、杏仁

袋|重量25±5g

小泡芙在長時間烘焙後呈現極致酥脆，再裹上手工熬煮焦糖，以杏仁碎粒點綴。一口咬下爽脆閃亮的外殼，法國奶油、新鮮雞蛋搭配焦糖的香氣在口中層層疊疊的散開，是令人一口接一口停不下的美味！

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	349大卡	蛋白質 6.7公克
脂肪	14.9公克	碳水化合物 49.9公克
飽和脂肪	3.9毫克	鈉 82.2毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 41.8公克



珍珠檸檬 パールレモン 餅

成份 | 法國奶油、砂糖、麵粉、雞蛋、新鮮檸檬、椰子粉、珍珠糖

袋|重量70±5g

比利時珍珠糖粒的酥脆口感中伴隨著新鮮檸檬的清香，不經意地放入口中，只會對如此的創意組合充滿驚奇。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	456大卡	蛋白質 5.0公克
脂肪	24.4公克	碳水化合物 54.4公克
飽和脂肪	12.3毫克	鈉 32.2毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 21.3公克



黑胡椒乳酪球 焼きチーズボール 7日(糕)

成份 | 法國奶油、奶油乳酪、雞蛋、砂糖、海藻糖、日本麵粉、起士粉、黑胡椒、無鉛泡打粉

袋|重量36±5g

藉由口中溫度喚醒起司與黑胡椒的香氣在舌尖上踏出奔放的舞步，完美的鹹甜平衡加上溫潤飽滿的口感，這樣的美味誰能抗拒。

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	369大卡	蛋白質 8.4公克
脂肪	22.2公克	碳水化合物 33.7公克
飽和脂肪	12.2毫克	鈉 145.2毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 20.2公克



燕麥巧可 ココアオートミール 餅

成份 | 法國奶油、砂糖、雞蛋、燕麥、水瀉巧克力、堅果

袋|重量65±5g

在小圓餅中加入健康的燕麥和蔓越莓果乾，搭配巧克力豆，口感紮實，把健康和美味一口吃掉

每100公克	袋內含脫氧劑・請勿食用	
熱量	451大卡	蛋白質 6.3公克
脂肪	23.1公克	碳水化合物 37公克
飽和脂肪	12.7毫克	鈉 19.6毫克
反式脂肪	0.0毫克	糖 16.9公克

▶ 標示說明及食用方法

7日 賞味期限為7日。請存放陰涼處，將蛋糕類冷藏保存。

餅 餅乾類商品，請存放乾燥陰涼處。

糕 蛋糕類商品，請冷藏保存。

葷 商品含吉利丁，非素食。

■常溫品嘗
將冷藏的蛋糕放置於常溫下回溫即可品嘗。
回溫後扎實綿密口感，再配上一杯熱茶，使蛋糕的美味充分展現。

■烤箱加熱
烤箱以170度先預熱，再將解凍的蛋糕進烤箱烤3分鐘即可。
烤過的蛋糕外脆內鬆軟，可以吃到如現烤般的口感。

■微波加熱
加熱10分鐘(900W)過後的蛋糕外層鬆軟，中心會有微溫熱口感。

貼心小提醒
常溫蛋糕冷藏可保存2週，但建議在前5日最佳賞味期內食用完畢。

簡約外表的堅持・只為每一口的純粹
純粋な美味しさを君の心にお届けします

