

～こだわりのバイクドチーズケーキ～

# ボンズ洋菓子店

行田市清水町2-4

TEL 048-554-0122

JR行田駅南口にバイクドチーズケーキが特徴のお店があります。お店は、昭和46年に開業。今では駅周辺は住宅街になっていますが、開業当時はお店の周囲には建物も少ない地域でした。

そんな状況の中、開店当初はパンの小売から始まり、平成3年に事業所を法人化、それをきっかけにバイクドチーズケーキを作りに励んできたとの事。ふっくらしたバイクドチーズケーキを完成させるのに3年かかったそうです。

当店チーズケーキの味の特徴は、やわらかい食感で、他では味わえないさっぱりとした上品な味わいが楽しめます。チーズが苦手な方でも美味しくいただけるそうです。

是非お店にお立ち寄りになり、バイクドチーズケーキをご賞味ください。

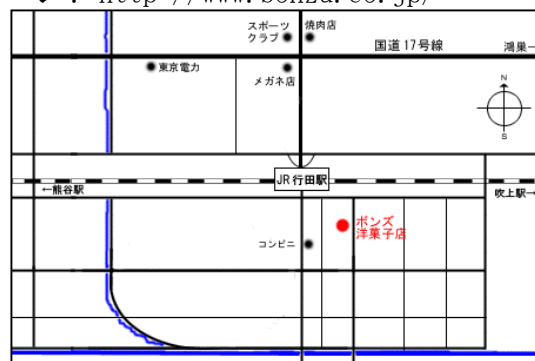
またインターネット注文も行っております。ホームページ：<http://www.bonzu.co.jp/>



明るい店内です



バームクーヘン



## バイクドチーズケーキ紹介

### 1. 厳選してこだわりぬいたポイント

クリームチーズはデンマークから取寄せ、卵はとれたてのものだけを。全ての素材が合わさったからこそ実現できたこの味。

### 2. バイクドなのにへこまない独特の製法

#### 完全一層仕上げのバイクドチーズケーキ

バイクドチーズケーキのほとんどは、2層で出来ています。タルトに入れて、形を崩さず焼き上げられるもの。下層に、スポンジやパイ生地を入れ、水分を調節しているもの。完全一層仕上げは、ボンズならではの製法なのです

#### スフレタイプではない、本物の味

ボンズのバイクドは、しっかりと焼き上げられているのに、信じられないくらい、クリーミーなやわらかさ。スフレタイプではありません！ごまかさない、本物のバイクドチーズケーキです。

#### 体験したことのないバイクドチーズケーキ

こんなバイクドチーズケーキ食べたことありますか？ふわ、とろーり 食べてみたら分かります。独自の製法で生み出されたこのさっぱりとした上品な味と食感、どこを探してもありません。



冷やしても、そのふっくら感は残り続けます



焼き上げるときは、このようにふっくら

定休日 毎週水曜日

営業時間 10:00～19:00