

名菓食品公司 定制日式点心厂家 日式点心厂家

产品名称	名菓食品公司 定制日式点心厂家 日式点心厂家
公司名称	河南省名菓食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼
联系电话	13037590006

产品详情

如果去日本旅行，给朋友带伴手礼回来，很多人都会选择日本的传统点心——和果子。这种日式点心造型精美，日式点心厂家，有的是嫩粉色的樱花，有的是青翠的绿团子，有的是透明的方糕。在日本人的日常生活中，和果子的身影几乎会贯穿他们的一生。家庭日常吃的茶点、职场聚餐上的茶歇、重大节日上的贡品，都是不同种类的和果子。为什么日本人会喜欢做这么复杂的点心？菱饼、柏饼这些节日上的和果子有什么不同？为什么点心在日本被称为“和果子”

和果子作为茶点，确实好吃。尤其是生果子，把抹茶红茶咖啡等各种苦，中和的很好。加上外形可爱，真挺好。

生果子的问题是保质期短，1-2天吧，定制日式点心厂家，所以基本从海外旅游的伴手礼名单中消失。保质期长的如羊羹、栗子羹基本都甜的要死，如果搭配日本的价格，竞争力很弱。自然在国内难以普及。

如果吃多了就会发现，各家和果子老铺的生果子，礼品日式点心厂家，造型大同小异，只在细微上体现出各家特点，味道也很相近，基本都是原材料本身的味道。倒是在包装上践行了三米原则，辨识度极高。

御果子司 野田屋果子铺野田屋果子铺昭和20年（1945年）在一宫市创业，2015年迎来了70周年，传统日式点心厂家，曾在全国糕点大博览会上有过3次获奖经历。店铺的招牌

商品是“草莓大福”和“樱樱的红豆饭馒头”，声名远扬。有些客人特意从远方前来购买，情愿排队也想一尝它的美味。自大正5年（1916年）创业时起一直坚持制作的“日月中”，使用足助后山涌出的矿物质丰富的天然水，力争保持原有的味道，作为足助名产诞生100年后的今天，依然拥有很高的人气。而且，9月下旬开始出售的“葡萄大福”，入口甘甜、清爽，非常受欢迎。

名菓食品公司(图)-定制日式点心厂家-日式点心厂家由河南省名菓食品有限公司提供。“烘焙食品/糕点”就选河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com），公司位于：商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼，多年来，名菓坚持为客户提供好的服务，联系人：孙经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。名菓期待成为您的长期合作伙伴！