

“オイシイ”で
魅了する
人気商品

とれたて素材との真剣勝負。
店主の熱い思いがオイシイを叫ぶ

素材との邂逅は、感性を刺激し、新たな「オイシイ」を創造する。
メルシーノグチと純血種烏骨鶏との出会いは、まさにその好例である。



ちょっとした心遣いに、
とろ〜りしあわせプリンを一口

烏骨鶏しあわせプリン6個
耐熱プラカップ入り

1羽から年間40個程度しか生まれない純血種
烏骨鶏の卵を、丁寧に鮮度を確認しながら割
り、優しく混ぜ合わせ、綺麗に裏ごしをし、
トロ〜りなめらかに焼き上げられた「しあわ
せプリン」。ちょっとした心遣いにも最適。

【商品番号】11701
しあわせプリン6個（耐熱プラカップ入り）
賞味期限：到着日より3日（要冷蔵）
材料：純血種烏骨鶏卵、牛乳、生クリーム、砂糖
※保存剤は使用していません

<http://merci-nogu.ch.jp/SHO/P/002.html>

価格:2,100円(税込/送料別)



大切な方へは、烏骨鶏こなぞらえた
シックな陶器入りで

陶器ギフト
烏骨鶏しあわせプリン6個入り

なめらかな舌触り、口の中にとろけるほどの
柔らかさ。ほど良い甘さで濃厚なコクが広が
ります。カラメルソースは底面に。烏骨鶏を
想わせる黒色のシックな陶器でお届けします。
大切な方への贈り物に最適です。

【商品番号】11801
しあわせプリン6個（陶器入り）
賞味期限：到着日より3日（要冷蔵）
材料：純血種烏骨鶏卵、牛乳、生クリーム、砂糖
※保存剤は使用していません

<http://merci-nogu.ch.jp/SHO/P/001.html>

価格:2,700円(税込/送料別)



メルシーノグチのこだわりを
8種のプリンで気軽に味わう

しあわせいろいろプリン8個入り
（耐熱プラカップ入り）

おいしいプリンをいろいろ食べてみたい!! こだ
わりの4種類のセットです。評判の烏骨鶏しあ
わせプリンに、かぼちゃプリン、とろけるチ
ョコプリン、クリーミーチーズプリンを加え、
お友達同士の集まりにもピッタリ。

【商品番号】11901
しあわせプリン2個／かぼちゃプリン2個／とろけ
るチョコプリン2個／クリーミーチーズプリン2個
賞味期限：到着日より3日（要冷蔵）
材料：鶏卵しあわせプリンは純血種烏骨鶏卵、牛
乳、生クリーム、砂糖※保存剤は使用していません

<http://merci-nogu.ch.jp/SHO/P/005.html>

価格:1,780円(税込/送料別)



純血種烏骨鶏卵をたっぷり使う贅沢品。
食べやすいプレートカットでお届け

烏骨鶏カステラ

1本の焼き上げに、純血種烏骨鶏卵100個を贅
沢に使用した最高級のカステラ。しっとり
とした甘さは感動ものです。多くは作れないた
め、一人一本までの購入になります。毎日、
売切れ次第終了。冷凍保存も可能です。

【商品番号】12001
烏骨鶏カステラ（4切れ入り×2袋）
賞味期限：開封後、2日。冷凍保存も可能
材料：純血種烏骨鶏卵・グラニュー糖・小麦粉・
水飴・ハチミツ・脱脂粉乳

<http://merci-nogu.ch.jp/SHO/P/001.html>

価格:3,000円(税込/送料込)



純血種烏骨鶏の産みだて卵、
素材を生かすパティシエの技が奏でる
自然な甘さのハーモニーを贈りたい!

二口で感激に浸る、
純血種烏骨鶏の卵の甘い味わい

烏骨鶏のたまごマドレーヌ
10袋入り

小ぶりの純血種烏骨鶏の卵と同じくら
いのプチマドレーヌ。卵の甘味を十分
生かして作りました。二口くらいで食
べ切れる大きさですが、口の中で広
がるバターの香りと甘さは、規格外の美
味しさです。一袋に2個入り。

【商品番号】12201
卵型マドレーヌ（2個入り×10袋）
賞味期限：到着日より20日（脱酸素剤）
※開封後はお早めにお食べください。
材料：純血種烏骨鶏卵・砂糖・小麦粉・バ
ター※保存剤は、使用していません。

<http://merci-nogu.ch.jp/SHO/P/GF002.html>

価格:3,000円
(税込/送料別)



ちょっぴり贅沢。
3種類の豊かな甘さを堪能できる

純血種烏骨鶏詰め合わせギフト

純血種烏骨鶏卵を使った3品のリッチな詰め合わせ
ギフトです。とろけるような「しあわせプリン」、し
っとりおいしい「カステラ」、バターの香り「卵型マド
レーヌ」。それぞれの豊かな風味をお楽しみ下さい。

【商品番号】12101
しあわせプリン陶器入り4個／カステラ（4切れ
入り）／卵型マドレーヌ（2個入り×2袋）
賞味期限：しあわせプリン／到着日より3日（要
冷蔵）、カステラ／開封後2日（冷凍保存も可能）、
マドレーヌ／到着日より20日

<http://merci-nogu.ch.jp/SHO/P/GF001.html>

価格:3,900円(税込/送料込)



純血種烏骨鶏との
出会いから生まれた
「しあわせプリン」

自然のエサのみで純血種烏骨
鶏を飼育する養鶏家と契約。1
年に40個程度しか産まない烏骨
鶏の卵と、店長がこだわって選
んだ生クリームとで作った上げら
れた「烏骨鶏しあわせプリン」
は、「コクのある甘さ」が口の中
でとろ〜り溶ける絶品。として
評判のスイーツである。

自然の素材を生かした、体
に優しい手づくりのこだわりプリ
ンだ。一般のプリンに比べ賞味
期限は短い、「できあがった
ばかりの風味を味わってほし
い」という店長の思いも込めら
れる。「限られた素材、店長一
人の手づくり」のため、大手の
モールには出店できないとい
う、いわば「ロコモイ」。
「贈り物として多くの方に味わ
ってほしい」（店長 こと）。
「メルシーノグチ」

ネットショップ「メルシーノグチ」の秘訣

ギフトの用途に合わせ
各種のしを用意しています



メルシーノグチ店長
野口徹さん

ギフトとしていろ
うなお使いいただ
けるよう、詰め合
わせ商品を用意し
ています。使い道に
応じ、各種のし付
けも可能です。敬
告の日の贈り物と
して好評いただき
ました。