

ローズベーカリー『2019 サマーベジタブルフェア』
「東京 NEO-FARMERS!」の農作物を使った新メニュー4品の販売
< 2019年7月1日(月) ~ 8月31日(土) >

東京西多摩地区で、新規就農した非農家出身の生産者グループ「東京 NEO-FARMERS!」
若い生産者の方々が作った「ミニトマト」と「ブルーベリー」を使った期間限定メニューをお届けいたします。

今年の春、「東京 NEO-FARMERS!」へ産地視察に行ったローズベーカリーの店長たち。苦勞しながらも信念をもって挑戦し続けている姿や、「減農薬」「新しい品種の育成」など、熱い思いを抱きながら農業の発展に貢献する活動をおこなっている生産者の方々の姿などに共感したことが導入のきっかけとなりました。



●ミニトマトとチェダーチーズをのせた「シンプル」オープンサンドウィッチ

少し酸味のあるカンパニユをスライスし、上にフレッシュミニトマトとチェダーチーズをのせたシンプルなオープンサンドウィッチです。ミニトマトからあふれる果汁とチーズのコクが好相性の一品です。

- 商品名 : ミニトマトとチェダーチーズのオープンサンドウィッチ (サラダ、ドリンク付き)
銀座・伊勢丹新宿店 1,458円(税別) / 丸の内 1,350円(税別)



ミニトマトとチェダーチーズのオープンサンドウィッチ

●自家製レモンカードとジューシーなブルーベリーが特徴の「ロールケーキ」

アーモンドプードルを加えて焼き上げたしっとりした食感のケーキ生地に、生クリームと自家製レモンカード、大粒のブルーベリーを巻いたロールケーキです。ジューシーなフレッシュブルーベリーの甘みと、自家製レモンカードのしっかりした酸味とのバランスが特徴です。

- 商品名 : レモンとブルーベリーのロールケーキ 500円(税別)



レモンとブルーベリーのロールケーキ

●くるみとカシューナッツ、ココナッツにブルーベリーを合わせた「ヴィーガンケーキ」

くるみとドイツで作った生地に、カシューナッツとココナッツミルク、ココナッツオイルを合わせたフィリングを流したケーキです。フィリングとソースに加えたジューシーなブルーベリーと、口の中でとろけるような食感が特徴です。

- 商品名 : ヴィーガンブルーベリーココナッツケーキ 620円(税別)

*この商品は、7月1日(月)~7月31日(水)のご提供です。



ヴィーガンブルーベリーココナッツケーキ

●ブルーベリーの藍色とチーズの白のコントラストが夏らしい「限定チーズケーキ」

濃厚なチーズフィリングに自家製ブルーベリーソースを渦状に流し入れたチーズケーキです。白いチーズ生地の中に、マーブル模様のブルーベリーソースがアクセントになった見た目も涼やかなケーキです。

- 商品名 : ブルーベリーチーズケーキ 580円(税別)

*この商品は、8月1日(木)~8月31日(土)のご提供です。



ブルーベリーチーズケーキ

- | | | | |
|-------|-----------------|----------------------------|--------------------|
| ●実施店舗 | ローズベーカリー 銀座 | 東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F | TEL : 03-5537-5038 |
| | ローズベーカリー 丸の内 | 東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F | TEL : 03-3212-1715 |
| | ローズベーカリー 伊勢丹新宿店 | 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館3F | |

ローズベーカリーは、イギリス人のローズ・カッターニと、夫でフランス人のジャン＝シャルル・カッターニ夫妻が、2002年パリにオープンしたお店です。手作りの料理やお菓子を並べ、素材の持ち味を引き出すシンプルでナチュラルな商品をお届けしています。現在パリをはじめ世界5カ国、日本国内では銀座、丸の内など東京都内に4店舗を展開中。
rosebakery.jp