

三重県 熊野薬草園

忍び「半蔵」ケーキ

人気パティシエ

鎧塚俊彦さんと共同開発

地域おこしの取り組み
伊賀・島ヶ原の活性化へ



ヒルホテルサンピア伊賀監修

忍び半蔵ケーキ

三重県「伊賀 島ヶ原おかみさんの会」が人気パティシエ 鎧塚俊彦さんと共同開発。鎧塚さんのお店で販売してきましたが、おかみさんの会が高齢化で、解散をするにあたり、三重県 ヒルホテルサンピア伊賀が継承。

自然派甘味料「ラカントS」を使用するなど、改良を加えることにより糖質をカット、梅の実を増量するアレンジを加え再販しました。

伊賀の老舗蔵元「大田酒造」の酒粕と、梅の実を使用。酒蔵のご好意により、代表銘柄「半蔵」の名をいただきました。所々に忍ぶ梅の実の味わいと、ほんのり日本酒が香る、大人向けのパウンドケーキです。



夏にさっぱり「じゃばらむね」



じゃばらむね

じゃばらとは、昭和46年に和歌山県北山村に1本だけ自生していた珍しい「香酸かんきつ」で、強い酸味と独特の香りが特徴。北山村の宝として門外不出で栽培されています。じゃばらにはナリルチンという、ポリフェノールの一種が含まれており、花粉症の症状が緩和されると考えられています。そのじゃばら果皮粉末を使用したラムネです。

三重県

メーカー名:

熊野薬草園

<230410>

| 品名 | 規格 | 賞味期間 | JANコード | 備考 |
|---------|-----|------|---------------|---------|
| 忍び半蔵ケーキ | 1個 | 30日 | 4580762620105 | 約300g前後 |
| じゃばらむね | 60g | 1年 | 4542062020399 | 約23粒入り |

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで TEL042-385-0384/FAX042-385-0483

滋賀物産株式会社