

幸せロール

和歌山オリジナルいちご「まりひめ」やキウイをはじめ和歌山産フルーツをたっぷり使った彩りも鮮やかなロールケーキ。生石高原産の新鮮な「庭先たまご」などこだわりの素材から作った生地はとろけるような柔らかさ。

●サプール
電話 0120-226-557



ゆず蜜ロール

古座川の源流地域で収穫されたゆずの果汁をたっぷり生地に混ぜ込んだロールケーキ。えぐみが出ないように20%程度しか絞らない。ゆずの清々しい香りとみかんの蜜が贅沢すぎる味わい。

●アルトロシエスタ/電話 073-425-1620



みかんのロール

表面に見える生産量全国第一位の温州みかんが特徴的なロールケーキ。使われる柑橘類は季節によって様々。ふわっふわの米粉の生地には紀州うめたまごもたっぷり。

●お菓子体験工房「バレンシア畑」
電話 0739-35-1187



ミキロール

生クリームの中には有田みかんのコンフィチュール。生地には湯浅醤油を隠し味に。柑橘のほどよい酸味と醤油のコクが絶妙なしっとりとした大人の味。これぞ和歌山という組合せだ。

●ル・パティシエ ミキ/電話073-471-7977



紀州鞆剥黒豆ロール

紀の川市鞆剥のがんこ農家が天日干しなどの手作業で作った黒豆をふんだんに使った絶品ロールケーキ。生地には米粉を使いふんわり柔らかな食感。まるで和菓子のような上品な味わい。

●ホテルアパローム紀の国/電話 073-436-1200



和歌山ロール

生クリームの中にたっぷり入っているのは生産量全国第二位の和歌山県産いちじくのコンポート。冷凍されているのでいつでも美味しく食べられる。

●一寸法師/電話 073-425-0618



フキユメ・ラ・ロール

完熟した生の南高梅ソースがたっぷり入ったロールケーキ。米粉の生地には紀州うめたまごを使用。甘酸っぱい梅と生クリームの相性は上品で新しい味わい。

●福梅本舗/電話 0739-43-0917

白浜紅茶ロール

南紀白浜生まれの川添茶から生まれた紅茶を、クリームや生地にもふんだんに混ぜ込んだ香り高いふわふわのロールケーキ。中心のゼリーは香り高い爽やかなレモンティー風味。

●ホテルグランヴィア和歌山
電話 073-425-3333(内線 617)



苺丸ごとロール

和歌山のオリジナルいちご「まりひめ」が丸ごと生クリームの中心に。信頼できる生産者から直接仕入れるまりひめは高設栽培で衛生的にも優れている。

●うえずとこーすと/電話 0736-22-5984

フルーツ王国、和歌山の果実は元気がいっぱい。力強い陽光に育てられた色鮮やかな果実はロールケーキとベストマッチ。

和歌山メイド

MADE in WAKAYAMA