

平成31年3月11日	
資料提供	
担当課	食品流通課
担当者	鳥居、山西
電話	073-441-2819



～エコール 辻 大阪(辻調グループ)×和歌山県「和歌山食材テロワール」事業～
**和歌山産旬の果実を使った
「和歌山フルーツケーキ」を発売！！**

地域のPRを目的とした取組として、和歌山県内の各地域で生産される果実を、月変わりで使用したタルトをエコール 辻 大阪に併設したP.L.T(パティスリー・ラボ・ツジ)で販売しています。

3月は、和歌山県農林大学校で生産された「せとか」と「不知火(しらぬい)」を使用した「和歌山フルーツケーキ」を販売します。

農林大学校農学部では、学生が和歌山県内で栽培される主要な作物の基礎的な知識や栽培技術を学習しています。果樹コースで栽培している作物は、ミカン、カキ、ウメ、スモモ、モモ、ナシ、ブドウ、イチジク、ブルーベリー、キウイフルーツなどで、柑橘類も多品種栽培しています。

「せとか」は、果肉が非常にジューシーで甘く、オレンジのような濃厚な味が楽しめ、房のまま食べられます。まだまだ生産量が少ない品種です。ぜひご賞味ください。

※エコール 辻 大阪と協働で行っている「和歌山食材テロワール事業」の一環。

テロワール事業では、その土地ならではの栽培条件に着目して、優れた農作物を生む理由を説明することで食材の魅力を発信します。

商品名	和歌山フルーツケーキ「農林大学校産のせとか&不知火」
商品特徴	ソフトな食感のロール生地に、今が旬の「不知火」のマーマレード、ヨーグルトたっぷりの生クリームと主役の「せとか」を組み合わせました。 せとかのジューシーな食感と不知火の爽やかな香りをぜひお楽しみください。
販売場所	〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-3 (エコール 辻 大阪1階) P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)
販売価格	432円(税込)
販売期間	2019年3月11日(月)～3月20日(水)



和歌山フルーツケーキ「せとか&不知火」



P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)
大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-3
TEL 06-6629-2120
営業時間 11:00～18:00
定休日 日曜・祝日※土曜不定休