

令和元年 12月6日
資料提供



和歌山県九度山産あま熟富有柿「希（のぞみ）」を使った 極上ケーキが『カフェコムサ』で登場！

和歌山県では、ブランド創出を目指した高級販路の開拓を目的に、高級外食店等への県産品採用に向けた取組を行っています。

今年も「カフェコムサ」で、糖度 18 度以上で色づきが良く、厳しい基準を満たしたあま熟富有柿を使った「和歌山県九度山産あま熟富有柿「希（のぞみ）」のケーキ」が登場します！

厳選された県産ブランド柿を使用した極上ケーキを、東京でお楽しみください！

「和歌山県九度山産あま熟富有柿「希（のぞみ）」のケーキ



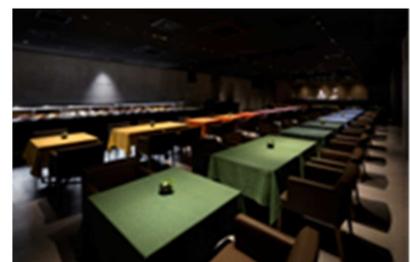
- 場 所：カフェコムサ 銀座店
- 期 間：令和元年 12月7日（土）～12月下旬
- 価 格：1ピース 税込 1,100円
1ホール 税込 11,000円
- 商品紹介：上品な甘さの「希」をふんだんに使用し、ほのかに洋酒が香るラムレーズンクリームと合わせました。まろやかなマスカルポーネと柿、ラムレーズンが相性抜群のケーキです。

【あま熟富有柿「希」】

着果している富有柿のうち大玉の果実のみを選び、ひとつひとつ丁寧に袋をかけ、じっくり樹上で完熟させたものが「あま熟富有柿「希」」です。従来の富有柿に比べ、より大玉で糖度が高いのが特徴です。

【カフェコムサ】

日本の四季を感じる旬のフルーツをフルーツプランナーが厳選し、女性パティシエの繊細な技でアート感覚あふれるケーキが作られます。国産のプレミアムフルーツを使用したケーキを楽しむことができます。



銀座店 店内

- <http://www.cafe-commeca.co.jp>

＜お問い合わせ先＞ 和歌山県 農林水産部 食品流通課 担当 田ノ岡・米田・鳥居
電話：073-441-2814/FAX：073-432-4161