

りんごとさつまいもの パウンドケーキ

ビュッフェ内にてご提供

りんごと
さつまいもが
出逢ったら・・・



青森 鹿児島
りんご&さつまいも
コラボスイーツフェア

2月1日(火) ▶ 28日(月)

共催：東武百貨店レストラン街 スパイス／(株)東武百貨店／青森県／鹿児島県／(社)鹿児島県特産品協会
協賛：(社)青森県りんご対策協議会／鹿児島県牛黒豚銘柄販売促進協議会

[13F] 健康食彩ビュッフェレストラン 柿安 三尺三寸箸 (さんじゃくさんずんばし)

恋する「りんご」と「さつまいも」をくっつけた♡私たちがキューピッド



シャキ!ほくっ!W食感!

角切りにした「りんご」と「さつまいも」がたっぷり入ったパウンドケーキ。シャキシャキ&ほくほくの食感と、ふんわり香るシナモン&ごまの香ばしい風味が絶妙にマッチしています!

「りんご」と「さつまいも」という、いつもは身近な食材がちよっぴりリッチな味わいに変身。ホイップクリームを添えて、ちょっと贅沢に味わってみませんか?

❖ 栄養価 (一食あたり) ❖

食物繊維	0.5g
ビタミンC	3mg
たんぱく質	2.0g



女子栄養大学短期大学部：須藤 薫・安田 恵里子
料理開発者：石川 智之

女子栄養大学短期大学部

だから大好き!青森と鹿児島グルメな素材

青森

東北新幹線が開通してますます近くなった青森。

ねぶた、弘前城、十和田湖、奥入瀬、白神山など、観光の目玉は数あれど、食だって負けていません!青森は全国有数の農業県なんです。広く知られる「りんご」のほか、「ながいも」、「にんにく」の生産量・品質も全国トップレベル!三方を海に囲まれているため漁業も全国トップレベル。漁獲量全国第一位を誇る「ひらめ」や最高級といわれている大間の「本マグロ」も有名です。まさにうまいものたちの宝庫と言える県です。

青森の愛されりんご



ふじ

青森生まれで、りんご界のエース的な存在。甘みと酸味のバランスが良く、果汁も豊富。

紅玉

実はアメリカNY州が原産!スッキリとした酸味で、果肉のキメが細かい帰国子女。



王林

緑黄色で縦長のスタイルが特徴的。香りと甘みがたっぷり、みずみずしい果肉の個性派。



まだまだあります、青森の美味食材

ほたて



豊かな自然に満ちた山々から流れる水で、たっぷりの栄養分を与えられて育った青森のほたて。味、品質ともに優れていて、うま味、引き立つような甘み、そして、貝柱の高さが自慢です。

鹿児島

3月12日に九州新幹線が全線開業し、本州との距離がぐっと近づく鹿児島。

鹿児島のモチさつまいも



ベニサツマ

鮮やかな赤色ですらりとした紡錘形の外見。甘みが強く蒸すとほくほくとした味わいが楽しめます。

西郷隆盛、大久保利通、篤姫など歴史上の人物やゆかりの場所が多いお国柄。でも、それだけではありません!よか食材にも溢れています。言わずと知れた「さつまいも」、「そらまめ」、「黒豚」など“かごしまブランド”は数え切れません。ブリやカンパチの養殖でもナンバーワンなんてご存じでしたか?鹿児島グルメはまだ奥がふか〜いようです!



安納紅(あんのうべに)

皮色は褐紅色で内側は淡黄色。蒸すとねっとり甘く、内側が橙色に変化するのがユニーク。



種子島ゴールド

皮色は白っぽく内側が濃い紫なのが特徴。紫イモのなかでも特に食感がよいとされている実力派。

まだまだあります、鹿児島島の美味食材

「鹿児島黒牛」



南国の澄んだ空気、清らかな水、豊富な草資源、恵まれた環境で育てられた「鹿児島黒牛」。極め細やかで柔らかな肉質とバランスの良い霜降り、黒毛和種として全国一のシェアを誇ります。