

PICK UP /

世界的パティシエ青木定治シェフと共同開発したシロップができました 「AU 逢うクラフトシロップシリーズ『縁 en』」



問合せ 商工観光課観光・地域ブランドグループ ☎ 84-5074

市文化大使の青木定治シェフ、亀山ブランド認定事業者の岡田屋本店、伊達丸亀製茶、亀山市の4者で、クラフトシロップ「AU 逢うクラフトシロップシリーズ」の新商品として、「縁 en_伊達丸亀製茶の亀山茶と亀山産の甘夏と野草」を共同開発しました。

本商品は、亀山ブランド認定品の伊達丸亀製茶「おおきに上煎茶」をメイン素材に使用し、青木シェフ自らが市内で選定した甘夏やミント、よもぎ、三つ葉など地域の自然素材をブレンドした爽やかでやさしい甘さのクラフトシロップです。

また、青木シェフにより本シロップを使用したトリュフやおおきに上煎茶・亀山べにほまれ紅茶を使った焼き菓子などが製作され、ジェイアール名古屋タカシマヤで開催される日本最大級のバレンタインイベント「アムール・デュ・ショコラ」(2月14日(土)まで)において期間・数量限定で販売されています。

市の魅力ある素材とブランド事業者の連携により誕生した本商品を、ぜひこの機会にお楽しみください。



左から

- キャンドル&トリュフ カメヤマ
※今回開発したシロップを使用
- パネトーネ カメヤマ
- NYクッキー ショコラ マッチャ カメヤマ

シロップの制作過程を
動画にしました。
ぜひご覧ください。

