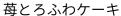
"みんなで食べられる"安心安全なクリスマスケーキ 米粉専門店より限定発売 ~ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞の生カステラを贅沢アレンジ~

無添加100%の米粉パン専門店「米縁(ごえん)」(株式会社あんしん 代表取締役 岡本一馬、本社:滋賀県長浜市)は、2025年クリスマス限定商品として「農薬不使用米粉の苺とろふわケーキ ~クリスマス限定~」および「雪のようにとろける、農薬不使用米粉のティラミス生カステラ~クリスマスに贈る特別仕立て~」の2種を数量限定で発売いたします。







ティラミス牛カステラ



米縁 (滋賀県長浜市)

発売する2種は、どちらも 2025年7月に発表された「ジャパン・フード・セレクション」最高評価グランプリ受賞の「ごえんさんのぷるふわ生カステラ」をベースにアレンジしました。小麦・乳製品不使用のケーキのため、アレルギーがある方や健康を気遣う方も、誰もが"みんなで一緒に"安心して楽しめるクリスマスケーキとなっています。

<農薬不使用米粉の苺とろふわケーキ ~クリスマス限定~>

卵のコクと米粉のもっちり感を活かし、低温焼成でしっとりきめ細かい口どけを実現しました。クリームは、甘酒の自然な甘み×ココナッツオイルのまろやかさでリッチで軽やかな味わいにし、いちごのフレッシュ感を味わえるケーキに仕上がっています。

<雪のようにとろける、農薬不使用米粉のティラミス生カステラ〜クリスマスに贈る特別仕立て〜> ティラミスの一番の魅力であるクリームは、豆乳とレモン果汁で作る自家製「豆乳チーズ」を使用しました。 コーヒーシロップも自家製。香りと苦味のバランスを調整しています。甘みはメープルシロップのみで、上品な 甘さで後味すっきりとさせました。華やかさをプラスして見た目にも楽しいケーキにしました。

農薬不使用米粉の苺とろふわケーキ~クリスマス限定~

価格:7,000円(税込) ※店頭予約のみ / サイズ:約15cm×15cm×高さ7cm(5-6人分程度)

予約締切:12月13日 / 消費期限:当日 / 店頭受け渡し期間:12月20日~25日

原材料:卵/苺/甜菜糖/米粉/豆乳/米油/ストロベリーパウダー/甘酒/メープルシロップ/ココナッツオイル/レモン

汁/寒天

雪のようにとろける、農薬不使用米粉のティラミス生カステラ~クリスマスに贈る特別仕立て~

価格: 3,980円 (税込) ※オンライン予約のみ / サイズ:約17cm×12cm×高さ5cm (5-6人分程度)

予約締切:12月13日(限定200個なくなり次第締切) / 発送期間:12月15日~21日(順次発送)

消費期限:冷凍にて2週間 ※解凍後は当日中にお召し上がりください

原材料:苺/豆乳/甜菜糖/卵/米粉/米油/メープルシロップ/ココナッツオイル/コーヒー/ココアパウダー

<米縁(ごえん)>

株式会社あんしん 代表取締役:岡本一馬

米縁所在地:滋賀県長浜市大辰巳町36森野ビルB棟 オンラインショップ:https://goengroup.shop/

【本件に関するメディア掲載・取材に関するお問合せ先】 株式会社あんしん 所在地:滋賀県長浜市八幡東町73-1 TEL: 0749-57-6144 Mail:support@anshingroup.com