

“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。



苺とろふわケーキ



ティラミス生カステラ



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