

幻の卵「紀州うめたまご」を使用したロールケーキ ラッフィナート『芳醇メープルロール』のネット予約販売を開始！

飲食店のプロデュースなどを手掛ける株式会社グローイングカンパニー(本社:和歌山市)は、当社が本年5月に和歌山市内にオープンしたスイーツ専門店、パスティッチェリア「ラッフィナート」で扱う人気洋菓子4商品のネット予約販売を10月17日(土)から開始します。

パスティッチェリア「ラッフィナート」は、地元和歌山の厳選素材を贅沢に使った洋菓子を製造・販売しています。中でも、幻の卵と呼ばれる「紀州うめたまご」と、100%純正天然甘味料のメープルシュガーを使用したロールケーキ『芳醇メープルロール』は、発売以来、地元のお客様だけでなく遠方のお客様からもご好評をいただいています。この度、「もう一度味わいたい」というお客様の声に応じて生産体制を整え、ウェブサイトでのネット予約販売を開始する運びとなりました。

全国のより多くのお客様にラッフィナートの洋菓子を味わっていただくことを期待しています。

【予約販売サイト】 URL: <http://www.raffinato-sweets.com/>

【ネット販売開始日】 2009年10月17日(土)

【ネット販売対象商品】 みかん蜂蜜ロール、芳醇メープルロール、
紀州梅玉子バーム、牧場チーズケーキ



『芳醇メープルロール』(販売価格:1本 1,260円)

～美味しさの秘密は地元和歌山の名物素材(うめたまご)とパティシエの技～

特徴1. 和歌山県御坊市の「隠れ谷・岡養鶏場」の紀州うめたまごをたっぷり使用。

2008食肉産業展「地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」で紀州うめどりが最優秀賞を受賞！紀州うめどりは「見た目」、「食感」、「食味」で第1位、「好感度」では第2位となり総合得点で第1位となりました。(ちなみに2位は宮崎地頭鶏)

取引生産者 H.P: <http://www.umetamago.co.jp/>

特徴2. 香り豊かなカナダケベック産の超高級メープルシュガー

楓(かえで)の樹液を煮詰めて造ったメープルシロップをさらに煮詰めて粒状にしたとびきり高級なシュガーです。健康に必要なビタミン・ミネラルが豊富に含まれている貴重な100%天然甘味料です。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社グローイングカンパニー

レストラン事業部 : 森

TEL : 073-421-3558

<http://www.growing-c.jp/>

＜一般の方のお問い合わせ先＞

お問い合わせ・ご注文

TEL : 073-453-5300