



2018年6月29日
Globeing 合同会社

プレスリリース 報道関係各位

桃好きのあなた！新感覚デザート&カクテルをお試しあれ！”地産地消 桃づくしフェア”を開催。

期間：7月5日～8月31日まで

豊田の飲食店がお届けする大人も子供も楽しめる『桃づくしフェア』

豊田市地産地食プロジェクト登録農業事業部と豊田市内に3店舗飲食事業を手掛けるGlobeing 合同会社(本社：愛知県豊田市本新町9-62代表取締役社長：小林俊彰)は、『ほどよいバル キガル』にて桃好きのあなた！新感覚デザート&カクテルをお試しあれ！”地産地食 桃づくしフェア”を7月5日(木)から8月31日(金)まで実施いたします。



豊田市北部の猿投地区は、県内で有数の農業地域であり、桃の生産量は年間で9種類523トンと、県下第一位です。7月～8月に旬を迎える桃の中でも、品質にこだわった選りすぐりの桃を、直接市場から買い付け店内のスチームコンベクションオープンで熱を加える事で、生でいただく時よりも、色鮮やかで、旨みと風味を”ぎゅっ”と閉じ込めた自家製コンポートにして、贅沢に《アルコール・フード・デザート》のオリジナル創作メニューにしてご提供いたします。

※スチームコンベクションオープンとは、ファンにより熱風を強制対流させるオープンに、蒸気発生装置を取り付け、熱風または蒸気をそれぞれ単独で利用して最適な調理ができる多機能な加熱機器です。

●フェア名：桃好きのあなた！新感覚デザート&カクテルをお試しあれ！”地産地消 桃づくしフェア”

・期間：2019年7月5日(木)～8月31日(金)

・店舗：ほどよいバル キガル 豊田美里店(〒471-0805 愛知県 豊田美里 4-1-11)

ほどよいバル キガル 美里店

電話：0565-42-3535 定休日：毎週水曜日 営業時間 17:00～23:00(金・土・祝日前 17:00～24:00)

名鉄豊田線・三河線豊田市駅からくとよたおいでんバス・土橋豊田東環状線 三河豊田駅前行)9分

「広川町九丁目」下車、徒歩1分



《カクテル》

●桃のフーディーグラス 300円(税抜)

桃を大きくゴロゴロにカット+シチリア産のシャリシャリシャーベット付き。スパークリングワイン、サワーはもちろん、ソフトドリンクやティーソーダで割っても美味さ格別。多種類の MONIN フレーバーシロップをお好みで加えると様々なフレーバーを楽しむことも可能です。

※フーディグラスとは 20 種類以上の中から自分の好みに合ったフルーツを選び、ワインやスパークリング等をお好みでそそぐことで、自分好みのカクテルを作れるフルーツカクテルグラスの事です。



《フード》

●桃とクリームチーズと生ハムのサラダ 480円(税抜)

ニュージーランドの大自然豊かな大地で育った牛の牛乳から作られたクリームで酸味が少なくコクのあるチーズとドイツ製の生ハムを、ザクザク大きめに切った甘い桃とともに、レモンソルトで和えただけのシンプルな味付けでいただくサラダです。それぞれの食材をしっかりと味わえ、ワインやスパークリングワインとも相性抜群です！



《デザート》

●桃のジュレと杏仁豆腐のタワーパフェ 580円(税抜)

杏仁豆腐と、コンポートを作るときに出来る桃の風味を”ぎゅっと”閉じ込めたシロップでつくるジュレに、ゴロゴロの桃がたっぷりはいっています！さらに贅沢にも、半分にカットした桃の上に生クリームをタワーのように盛り付けました。桃 1 個分使用しています。桃好きにはたまらない一品です。

大人も子供も『豊田の桃』を贅沢に味わえるフェアとなっています。桃が好きな方、フルーツのお酒が好きな方は、『桃の新感覚デザート&カクテル』を旬の今、お試しください。本件につきまして取材していただければ幸いです。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

愛知県豊田市本新町 9-62 担当:代表取締役社長:小林俊彰

Globeing 合同会社 携帯電話:090-3448-7706 メールアドレス:info@globeing.tv 電話:0565-41-7355