



～しまなみを訪れるサイクリスト、今治観光客向けの車輪型スイーツ～ **新ご当地スイーツ「今治ブレスト」提供店舗 8 軒が仲間入り**

季節のフルーツや伯方の塩など、今治産食材を使用した個性溢れる今治ブレストが誕生

2019年4月に販売を開始した、“自転車のまち”愛媛県今治市の新たなご当地グルメ「今治ブレスト（読み：パリブレスト）」に、新たに8店舗が加わり提供を開始します。



今治ブレスト（読み：パリブレスト）新規追加

■今治ブレスト（読み：パリブレスト）13店舗に拡大

今治市は2019年4月より、市内のカフェやパン屋にて、今治産のフルーツなどを使用し、今治市内のお店が販売するスイーツ「今治ブレスト」の販売を開始しました。そして、9月末時点で8店舗が新たに提供店舗に加わり、計13店舗まで拡大しました。

今治ブレストとは、世界最古のサイクリングイベント「パリ・ブレスト・パリ」にちなんだ自転車の車輪（リング状）のフランス銘菓「パリ・ブレスト」に着想を得て、今治産のフルーツなどを使用し、今治市内のお店が販売するスイーツです。今治市は、広島県尾道市へ続き、瀬戸内海に浮かぶ島々を結ぶ「瀬戸内しまなみ海道」が通っています。このしまなみ海道は、サイクリストの聖地と呼ばれ、全国のみならず、世界から多くのサイクリストが訪れます。しかしながら、市内を自転車で楽しんで巡れるスポットが少ないことが課題でした。そこで、市内観光を盛り上げ、より多くの方に今治を訪れて頂くために新ご当地グルメとして今治ブレストを展開しています。

■好評につき、今治ブレストの基本コンセプトを変更

今年4月今治ブレストローンチ時に発表した基本コンセプトは、①自転車の車輪をイメージさせるリング状のスイーツ ②今治産の食材を使っている ③今治市内のお店で販売する という3つの条件でした。しかしながら、今治ブレスト好評につき、より多くのお客様に今治を知ってほしいという想いから、③を「今治市とのかかわりのあるお店で販売する」という条件に変更します。

■今治ブレスト 取扱い店舗一覧（2019年9月25日時点）



324円（税込）

西洋菓子ツカサ

【商品特徴】

軽い食感のシュー皮に、カリカリのメレンゲ、フルーツ味のガナッシュ、さらに自家製コンフィチュールをサンドした焼き菓子風の今治ブレスト。現在、瀬戸内産レモンと今治産いちごの2種類を展開。フルーツの酸味と香り、上品な甘さが素材の味を引き立てます。日持ちがするので、手土産やプレゼントにもぴったりです。

【店舗情報】

住所 : 今治市東村3丁目1-36
電話番号 : 0898-47-3370
営業時間 : 9:00～19:30
定休日 : 毎週水曜
※テイクアウトのみ



ドリンク付セット 1,000円（税込）
単品800円（税込）

Museum Café（ミュージアムカフェ）

【商品特徴】

アーモンドをトッピングして香ばしく焼き上げたシュー生地、チーズムースとバニラアイス、生クリームをたっぷりサンドし、ベリーを散りばめた見た目も華やかなデザートプレートです。トッピングやフレーバーは季節ごとに変わります。プレートにはチョコレートソースで「BARI」の文字も。

【店舗情報】

住所 : 今治市朝倉上甲2930 タオル美術館1F
電話番号 : 0898-56-1515（タオル美術館）
営業時間 : 9:30～18:00（ラストオーダー17:30）
定休日 : 不定休
※店内飲食のみ



ドリンク付セット 850円（税込）

Garden Café（ガーデンカフェ）

【商品特徴】

丸型に焼き上げた香ばしいワッフルに、今治産のキウイやいちご、オレンジなどの柑橘と、バナナ、パイナップル、チェリーなどのフルーツを“どっさり”のせています。さらにドライフルーツ入りのグラノーラを散りばめ、食感のアクセントに。ボリューム満点の今治ブレストです。

【店舗情報】

住所 : 今治市朝倉上甲2930 タオル美術館4F
電話番号 : 0898-56-1515（タオル美術館）
営業時間 : 9:30～18:00（ラストオーダー17:30）
定休日 : 不定休
※店内飲食のみ



350円（税込）

ケーキ工房エス

【商品特徴】

サブレ生地をのせて香ばしく焼き上げたリング状のシューに、カスタードクリーム、生クリーム、旬のフルーツ、ガナッシュをサンドした今治ブレストです。仕上げにチョコレートをかけて、黒い車輪（タイヤ）のイメージに近づけました。サクサク香ばしいシュー生地となめらかで口どけのよい食感のクリームのコントラストが楽しい逸品です。※使用フルーツは季節によって変わります。

【店舗情報】

住所 : 今治市八町西2丁目2-3
電話番号 : 0898-22-3513
営業時間 : 9:00～19:30
定休日 : 毎週木曜日
※テイクアウトのみ



400円（税込）

麴カフェヘヤ

【商品特徴】

今治産のたまごを使ったふわふわモチモチのパンケーキ風スイーツ。プレーンと抹茶味の2種類をご用意。独特のもちもち食感の秘密は、今治産の米麴成分抽出液の発酵飲料（ヘヤとろーり麴®）をたっぷりと練りこんでいること。米麴の発酵飲料は「飲む点滴」と呼ばれ、栄養価が高いとされています。砂糖不使用にも関わらず、甘い味わいです。

【店舗情報】

住所 : 今治市大浜町3丁目1-59
電話番号 : 0898-23-7575
営業時間 : 10:30～16:30
定休日 : 毎週火曜日、水曜日、木曜日、金曜日
※店内飲食のみ



324円（税込）

今治菓子工房おとらや

【商品特徴】

塩キャラメル味にシナモン風味が効いたちょっぴり大人の味わいの今治プレスト。塩は伯方の塩を使用、パフライスのお米は今治産です。シュー生地サクサク食感とトッピングのザクザク食感、そして絶妙な塩加減の濃厚キャラメルクリームのとろ〜り食感が絶妙なバランスです。

【店舗情報】

住所 : 今治市常盤町4丁目9-8
電話番号 : 0898-22-1221
営業時間 : 10:00～19:30（日曜日は19:00まで）
定休日 : 毎週月曜日、第3日曜日
※テイクアウトのみ

パティスリーまあと

【商品特徴】

しっかり焼き上げた堅めのシューに、カスタードクリーム、生チョコ（スイート）、ヘーゼルナッツのサクサクチョコ、しなみオレンジのゼリー、ホワイトチョコの生チョコ（伊予柑ピール入り）をサンド、チョコレートをかけて、アーモンドなどのナッツとパウダーシュガーでデコレーションしています。卵は、ブランド卵「とみたま」、オレンジゼリーは今治産柑橘を使用しています。

【店舗情報】

住所 : 今治市近見町3丁目5-43
電話番号 : 0898-25-8258
営業時間 : 10:00～19:00
定休日 : 火曜日 第1・3月曜日 ※その他夏季・冬季休業あり
※テイクアウトのみ



280円（税込）

アーリーブルーメル 上徳店

【商品特徴】

今治産レモンが隠し味のスフレパンケーキの真ん中には、みかんたまごを使ったプリュレがとろ〜り。ジューシーな桃とホイップクリーム、桃のジュレにキャラメリゼの香ばしい風味がベストマッチ。3〜4人でシェアできるボリューム(直径21cm)も嬉しい。

【店舗情報】

住所 : 今治市上徳甲727-7
電話番号 : 0898-48-7111
営業時間 : 8:00～24:00
定休日 : 年中無休
※店内飲食のみ



1,500円（税込）

■ アイアイ今治キャンペーンとは

「i.i.imabari! (アイアイ今治) キャンペーン」は、みんなで今治市を盛り上げ、つい夢中になってしまうような今治の魅力を、広く世界に発信するための活動です。2019年3月9日（土）、アイアイ今治キャンペーン第1弾として「今治タオル×さいさいきて屋」のコラボレーションを実施いたしました。今後も今治を盛り上げていく取り組みを実施して参ります。

アイアイ今治公式HP : <https://iimabari.jp/>

