

PRESS RELEASE



2021 年 8 月 6 日
洋菓子のバイカル

京都初！？ 野菜を使った美しい色味のケーキ ごさい 「五彩の野菜ケーキ」を発売

～ 老若男女問わず美味しくお召し上がりいただけるように工夫しました ～

洋菓子のバイカル(本社:京都府京都市、代表:岩井一路)は、小さいお子様から、ご年配の方まで、いくつになっても美味しくケーキをお召し上がりいただけるように、体に優しい野菜を使ったケーキ「五彩の野菜ケーキ」を開発いたしました。

【URL】<https://www.baikal.jp/gosainoyasai.html>



◆開発経緯

洋菓子のバイカルは、京都・下鴨の地で、1955 年に創業いたしました。

伝統あるフランス菓子を基本に、京都ならではのお菓子を模索し続けて、はや 66 年の月日が過ぎました。

洋菓子店の中では老舗とよばれるようになりましたが、創業以来ずっと守り続けていることは地元のお客様に愛されるお菓子作りです。当時、ショーケースに並ぶケーキに目を輝かせていた子供たちも、すっかりおじいちゃん、おばちゃんと呼ばれるご年齢に達していらっしゃいます。

歳を重ね、昔と同じように甘いケーキを食べられなくなったという方にも、あの頃の思い出とともに、健康で美味しいケーキを味わってもらえないかと体に優しいケーキの開発を目指しました。

糖質オフやカロリー控えめなど健康志向のケーキを開発する中で、思い浮かんだのが、野菜を使ったケーキです。味のバランスや口当たり、見た目など、みんなが美味しいと思えるケーキを作りたいと開発を進めました。

永年ケーキを作ってきた洋菓子店だからこそ出来る、その技術を生かし、野菜のパウダーやジュレを使うことで、見た目にも、美味しさにも、とことんこだわった夢のようなケーキが出来上がりました。

いくつになってもお菓子の時間を楽しんでもらえたら光栄です。

◆商品の特徴

・紫芋、トマト、苺、オレンジ、かぼちゃ、ほうれん草のパウダーやジュレを使って、五行思想に基づく五色をイメージした縁起の良い色味に仕上げました。

・着色料を使わず、野菜のもつ色だけで表現し、上面はあえて果物などを飾らず、生クリームのみでシンプルに仕上げることで断面の色味を引き立たせました。

・野菜のそれぞれの味が主張しすぎて、バランスが悪くならないように、フルーツの甘みとバニラビーンズの香りをプラスすることで、野菜の苦みをおさえ、老若男女問わずお召し上がりいただけるように工夫しました。

・ほどよい甘みと少しの酸味、クリーミーな滑らかさと、野菜スポンジのしっとり感がお口の中でうまく調和するように、全体のバランスにこだわりました。



【^{ごさい}五彩の野菜ケーキ】 2021年7月17日(土)より発売

「五彩の野菜ケーキ」は、野菜パウダーをスポンジに使った美しい色味のケーキです。老若男女問わず美味しくお召し上がりいただけるように、バニラの香りやフルーツの甘みで野菜の苦みをおさえるように工夫しました。

■ホールケーキは予約販売



◆サイズ: 9×9cm (3～4名様)

価格: 2,160円(税込)

◆サイズ: 13.5×13.5cm (6～9名様)

価格: 3,840円(税込)

※お受け取り日の3日前までにご予約ください

■バイカル各店舗でのみ通年販売



◆サイズ: 5.5×5.5cm (1名様)

価格: 540円(税込)

洋菓子のバイカルについて

【会社概要】

会社名:株式会社ハトヤ瑞鳳閣 バイカル事業部

所在地:京都市左京区下鴨本町 4-2

代表取締役社長:岩井一路

創業:1955 年

URL:<https://www.baikal.jp>

事業内容:洋菓子の製造及び販売

【お問い合わせ・ご注文先】

洋菓子のバイカル お客様相談室

☎0120-52-4142(月～金 9時～17時 祝日除く)

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

洋菓子のバイカル 下鴨本店

京都市左京区下鴨本町 4-2

担当:取締役製造部長 竹田嘉信

☎0120-52-4142(月～金 9時～17時 祝日除く)

e-mail:info@baikal.jp



洋菓子のバイカル 下鴨本店