

薪火の香る大人のキャラメルケーキ
「MAKIBI cake」好調で季節限定「Kikuimo」新発売
～ 東京・調布「Maruta（マルタ）」～



東京・調布にある薪火料理が楽しめるレストラン「Maruta（マルタ）」は、昨秋発売した薪火の香る大人のキャラメルケーキ「MAKIBI cake」の販売好調を受け、季節限定商品として栄養、ミネラル豊富なキクイモ（菊芋）を使った「MAKIBI cake - Kikuimo -」を2022年4月20日（水）よりオンライン販売で新発売いたします。*SNS先行告知

【商品説明】 ※送料は別途かかります。

「MAKIBI cake - Kikuimo -」 《賞味期限：約2週間》
2022年4月20日（水）発売 ¥4,200.- (税込)

仄かな薪の香りと濃いめのキャラメル、ウィスキーがアロマティックに響きあう大人のキャラメルケーキ「MAKIBI cake」の季節限定商品。今回の季節限定食材はキクイモ（菊芋）とスピリッツに漬け込んだ根セロリを合わせ、キクイモの楽しい食感とマイルドで土の恵みを感じられるバランス良い風味に仕上がっています。

【参考①】 食材「キクイモ」～ 「食糧危機」を救う?!～

《キクイモとは?》

キクイモ（菊芋）はキク科ヒマワリ属の多年草。戦後の食糧難に米より日本に入り繁殖力が強い植物です。旬は11～12月とされますが、春先も収穫でき、秋より甘味がありジューシーです。また、血糖値を抑制するイヌリンやミネラル（カリウム）が豊富で、食べ応えと腹持ちが良いのに低カロリーで健康にも良い食材です。世界的な課題「食糧危機」への取り組みから最近注目されています。

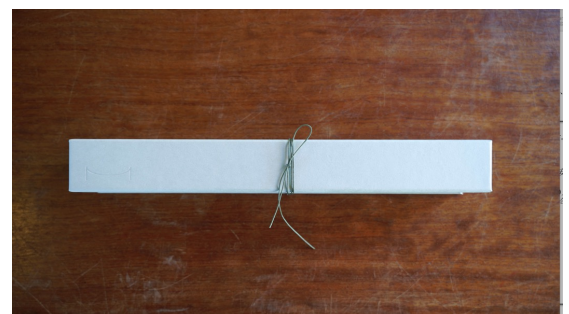


【参考②】 「MAKIBI cake」商品コンセプト

Marutaにご来店のお客様には、お料理だけでなくここでしか体験できない時間を過ごしていただきたい。ただ、コロナ禍や遠方でご来店いただけない方々に少しでもMarutaでの体験を感じて味わっていただける商品は作れないだろうか?という着想から“薪火”や“ハーブ・野草が生い茂る庭”をシンボリックにした商品が誕生しました。商品を通し、Marutaが大切にしているサステナブル（レストラン運営における好循環）を美味しく楽しいおうち時間で感じMarutaにもぜひご来店いただきたいです。（Maruta商品開発者談）

【商品の購入方法】 ※送料は別途かかります。

インターネット販売のみとなります。
<http://marutaonline.shop> *商品を作っている様子が動画で見ることができます。
商品発送は、毎週木曜日が発送です。
直前の日曜日21時が毎週発送の〆切です。



MAKIBI cake包装パッケージ

（例）4月24日（日）21時〆切

4月28日（木）発送

※ギフトやホームパーティで到着日に希望がある場合は、ご注文時「備考欄」にご記載ください。

《薪火料理レストランMaruta》 <https://www.maruta.green>

■ 本リリースへのお問い合わせ

Maruta PR 山崎 憲子 nori5030@gmail.com 090-2354-8225