

石川県特産のさつまいも「五郎島金時」をたっぷり使ったロールケーキ、「五郎ちゃんロール」ができました。五郎島金時をスイートポテトにするひと時間がポイント! バニラビーンズ入りのカスタードクリームと合わせた特製クリームをロール生地に加えたオランダ産の純ココアの香りもポイントです。もちろん合成着色料や保存料を使わない無添加ケーキです。五郎島金時の色や形もイメージして作ったユニークなロールケーキ、ぜひ皆さんでお楽しみください。

まるでまるごと五郎島金時。「五郎ちゃんロール」ができました。



五郎ちゃんニュース

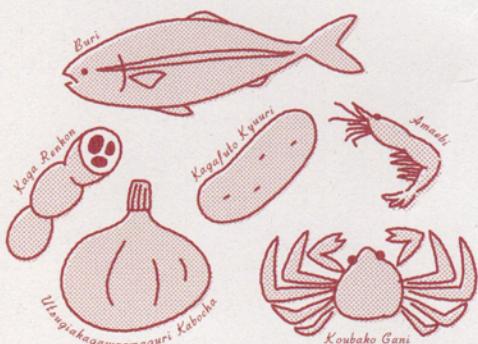
発行者
éclatant

「五郎島金時」つてなに?



五郎島金時は、石川県金沢市の五郎島地区で栽培されているさつまいも。金沢の伝統野菜ブランド「加賀野菜」のひとつにも認定されている五郎島金時は、今からおよそ300年前、元禄の時代に薩摩の国から加賀の国へと伝えられました。日本海に面した五郎島はさつまいもの成育に適した砂丘地で、保水性と通気性に優れた土壤によっておいしい五郎島金時が育ちました。石川の土地が育てた甘みと「コッポコッポ」の食感は、お料理の素材として、身近なおやつとして、古くから石川県民に愛されました。

心とボッケにいつも五郎島金時を持っているよ。



日本海に突き出した能登半島と白山麓に面した加賀地区のある石川県は、山海の食材と水に恵まれた地域。さらに、金沢・能登・加賀それぞれの個性的な食文化に触れることがで北陸新幹線でさらに近くなる石川県へ、みなさんもぜひ遊びにきてください。

石川県は
おいしい!



石川県のおいしさと素材の味を大切にケーキとお菓子をつくっています。

菓子工房エクラタン

〒921-8823 石川県野々市市市栗田6丁目494番地 Tel / 076-220-7008
営業時間 / 10:00 ~ 21:00 定休日 / 水曜日

