

## 御菓子つちや「FROMAGE TERRINE」のご紹介

～干し柿と梅酒の出会い～

新型コロナウイルス感染拡大による休業や自粛生活、数々のイベント中止、人生の大事な節目となる卒業や入学、個人の大切な記念日が予定通り過ぎせなくなってしまった人も多いと思います。この先もまだまだ見通しが立たない状況です。

そこで、自社の強みを生かすお菓子で皆様に少しでも元気を与えられることはないかと何か月も試行錯誤を重ね開発いたしました。つちやでは、柿を自社農園で栽培しておりどう生かそうかと考えました。柿は昔から、栄養価が高く健康食品として非常に優れていると言われていて、抗酸化作用も高く美容にも有効なことで知られています。あたまにいい、からだにいい、こころにいい、おいしいをコンセプトに元気づける開発=おいしい柿プロジェクトを立ち上げました。

### 『FROMAGE TERRINE』

フランス産とデンマーク産の二種のクリームチーズを使用した、濃厚でコクのあるなめらかなチーズケーキに仕上げました。トンカ豆を使用して、桜餅や杏仁のような華やかな香りをプラスしています。

このケーキの特徴は、『御前白柿』と『貴醸梅酒』の出会いを包み込んだことです。

『御前白柿』は、明治天皇にも献上された堂上蜂屋柿の干し柿で、とろりとした果肉の極上の甘みと濃厚な風味が特徴です。手間暇かけた作り手の情熱、つちや伝統の技と自然の生み出す究極の逸品です。玉泉堂の『貴醸梅酒』は、清酒と米焼酎をブレンドし、爽やかな酸味と完熟した梅独特のマンゴーのようなフルーツ香が絶妙なバランスで調和した梅酒です。『貴醸梅酒』に漬けこむことで、『御前白柿』と奇跡の出会いを果たし深みのある味わいが生まれました。御菓子つちやで長年愛されている「柿」を使用した新しいお菓子の誕生です。

8つに切り分けて専用箱にお入れします。とっておきの香りと美味しさをお楽しみいただける、こだわりのチーズケーキです。特別な時間をお過ごしいただきたい、自分へのご褒美や、大切なひとへのギフトとしても最適です。

商品名	『フロマージュテリーヌ』
販売価格	一箱 3,800 円 (税込)
HP 受付開始日	12 月 21 日 (月)
販売場所	槌谷 HP <a href="https://www.kakiyokan.com">https://www.kakiyokan.com</a> 、各店舗にて予約販売

