

こだわりの食材を使い「幸せの洋風カステラ」と「魔法のチョコケーキ（八丁味噌）」を新発売！

～シェ・カズ～



▲手前左：洋風カステラ
同右と奥：チョコケーキ(八丁味噌)

営業時間	10：00～19：30
定休日	毎週水曜日 第1・3火曜日

岩津町のフランス菓子店「シェ・カズ」では、このほど地産地消にこだわった2つの新商品を発売しました。

「幸せの洋風カステラ」(1ホール15cm 1,050円)は、メープルシロップとバターを練り込み、地元産の米粉と相性がいい太白胡麻油で焼いた、市内では珍しい洋菓子のカステラです。もっちりとしていながら歯切れが良く、冷蔵庫に入れても固くならないため、冷やせば一層なめらかな口どけに。食べた瞬間、幸せを感じる美味しさです。

「魔法のチョコケーキ(八丁味噌)」(1ホール15cm 2,300円)は、八丁味噌を練り込み、しっとりふんわり焼き上げました。チョコと味噌の配合バランスを工夫したことで、味噌特有の風味とチョコの深みが絶妙にマッチ、魔法がかけられたような味わいです。

こだわりの食材で常に新しい商品を生み出す「シェ・カズ」、今後も「甘いものがある生活」を提案し続けます。



フランス修行で培った技で、地産地消にこだわった新しい商品ができました。是非一度ご賞味ください。(石川和雅さん)

岡崎市岩津町檀ノ上151-4 石川和雅氏 ☎(0564)45-7556 <http://chezcaz.jimdo.com>