

No.4

温度によって変化する食感が新しい！

-60℃超低温超高速冷凍技術から生まれた「越のカステラ」

<発売開始予定>平成27年6月



当店が提供する「四代目と喧嘩しても作りたかった五代目の米粉カステラ」は、福井県産コシヒカリ米粉100%を使った当店の看板商品です。

しかし、米粉はその特性上固くなりやすいため、米粉カステラは賞味期限が製造日から約1週間と短いのが課題でした。

この課題を解決したのが、今回新たに開発した「越のカステラ」です。-60℃の超低温超高速冷凍技術を活用することで賞味期

限は約1ヵ月を実現し、業界初となる「冷たく冷やして食べるカステラ」に仕上げました。冷凍庫から取り出した後は、時間の経過によって食感が変化します。キンキンの食感を楽しむか、フワフワの食感を楽しむかはあなたの気分次第！

味は「プレーン生クリーム」「あずき生クリーム」「matcha生クリーム」の3種類。これからの暑い季節にピッタリのこの商品、是非一度ご賞味ください。



- 福井県産コシヒカリ米粉100%を使用したカステラの新商品です。
- 60℃の超低温超高速冷凍技術を用いることで、約1ヵ月の賞味期限を実現しました。
- 冷凍庫から取り出した後の時間の経過によって食感が変化します。
- 「プレーン生クリーム」「あずき生クリーム」「matcha生クリーム」の3つの味をご用意しました。

◇価格：3種3個入り700円(税込)

竹内菓子舗

<http://www.takeuchikashiho.com/>

福井市花堂北 2-15-6

TEL:0776-36-2456 FAX:0776-43-0943

担当：五代目 竹内 信仁