

# 竹内菓子舗



凍らせて食べる竹内菓子舗の「越のカステラ」

## 冷凍して新食感

福井の和菓子店

### 米粉カステラ発売

和菓子の竹内菓子舗(福井市花堂北)は、県産の米粉を使い、冷凍して食べる新商品「越のカステラ」を発売した。解凍の具合によって食感の変化を楽しむことができる。

商品名は「越のカステラ」。県産コシヒカリの米粉を100%使用し、中にクリームを詰めた。米粉のカステラは生地が硬くなりやすいため賞味期限が製造から約1週間と短かったが、マイナス60度の超低温に高速冷凍する漁業の技術を活用して凍らせることで約1カ月保存がきくようになった。

冷凍庫から取り出した直後はアイスクリーム入りの固いケーキのような食感だが、時間がたつにつれてふわふわに変化する。

味はプレーン、あずき、抹茶の3種類を用意した。価格は3個入りで700円。保存性が高まったため、高速道路のサービスエリアでの販売も検討するという。