



[北海道]

小樽美人カタラーナ

株式会社三輪

小樽商工会議所

▶▶▶ 創業年：2010年 / 従業員数：6名 / 北海道小樽市東雲町2-3 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/otarupiatto/>

プルーンジャムの爽やかな酸味が広がる「カタラーナ」 北海道の天然素材で作られた女性のためのスイーツ

「小樽美人カタラーナ」はサイズが2種類。陶器入りは1箱40g×6個入りで2592円。トレイサイズは、1箱20g×12個入りで1728円。要冷蔵で賞味期間は90日



商品概要

小樽近郊の食材を使って、小樽ならではの料理を提供することがコンセプトのイタリアンレストランと、小樽近郊の生産物を使って女性に嬉しい商品を開発する小樽商工会議所の企画が合致し、完成したスイーツです。

商品の特徴・こだわり

地元産品を使った女性向け商品開発

直営のイタリアンレストラン「オステリア・イル・ぴあっと・ヌオーボ」で好評のデザート「カタラーナ」を、小樽商工会議所の小樽美人ブランド企画として共同開発。近郊の生産者との連携により生まれたスイーツです。

爽やかな酸味のプルーンジャムが特徴

カタラーナとは、冷たいカスタードに炙ったカラメルを乗せたアイスのような冷たい口どけと、プリンのようななめらかな舌触りが魅力のスイーツです。共同開発の商品では、北海道産の生クリームやクリームチーズ、卵を使用。また、自家製プルーンジャムを加え、焼き上げ、他にはないカタラーナを作りだしました。爽やかな酸味が際立ち、ひと口食べた時から、素材の良さを感じられます。食べやすい大きさにカットされているので、不意の来客時など、冷凍庫に常備しておくとう便利です。

トレイサイズ、陶器入り、2種類
どちらのカタラーナも大切な人へのギフトにおすすぬ



カタラーナに使用されているプルーンジャムは三輪シェフの自家製。食材は地元から仕入れている



生産者からひと言



三輪シェフは有名ホテルで修業、小樽市内のレストランの料理長を経て独立

小樽近郊の後志(しりべし)地域は、北海道の中でも「農水産業の縮図」と言われるほど豊かな生産物が多い地域です。この地域の食を知り尽くしたシェフが自身をもって届けるスイーツ。大切な方へのギフトにもどうぞ。



卵に自家製プルーンジャムを使って焼き上げる

お問合せ先

☎ 0134-64-1697

株式会社三輪 / 担当：代表取締役 三輪 信平

Fax 0134-64-1697 E-mail piatto@utopia.ocn.ne.jp