

5/8～5/10 限定販売のオリジナル 狭山茶スイーツを作りました！

サンケイリビング新聞社埼玉本部

◇埼玉県茶業協会の協力で

3人のパティシエとのコラボが実現

「オシャレで、かわいくて、おいしい、埼玉自慢の品を作りたい」。そんな編集部の声かけで、埼玉県茶業協会がバックアップする「狭山茶スイーツ」が誕生。パティスリーカボ、パティスリーフローズ・デ・ボワ、シフォンノブヒロの若手パティシエ3人が実力を発揮した商品は、各店で5/8～5/10の3日間限定販売いたします。母の日にもぴったりです。

◇リビングさいたま中央は

さいたま市で20万部を配布

ミセスを対象とした生活情報紙「リビング新聞」は、地域に根ざした情報を収集し、発信をしています。38年間、さいたま市を中心に約20万部を各家庭に配布。地域密着型のイベントやキャンペーンを積極的に企画、実施しています。



パティスリー カボ
Patisserie CABO
「MIYABI(雅)」表面のキャラメリゼの“カリッ”とした食感と、“ふんわり”軽い狭山茶のシブストの対比を楽しむ。サツマイモと黒砂糖のしっとりスポンジに染み込ませ、スポンジとシブストの間には小豆がサンドされ、和の要素も入った贅沢なスイーツに仕上がりました。深紅のバラの花びらの演出が心をくすぐります。

420円
※デイクアツのみ

カリッ、ふんわり
食感の対比が楽しい贅沢な一品

どこか懐かしさを感じる
正統派シフォン

シフォン ノブヒロ
Chiffon Nobuhiro
「狭山茶のシフォンケーキ」専門店ならではの、しっかりとふわふわ感を大切にした正統派シフォンが味わえるお店。生地に狭山茶を混ぜ込んで焼いたケーキは、シブストだからこそ、お茶の芳醇な香りと味がストレートに伝わります。活きの生クリームをつけるとは味違った風味に。

パティシエ
川崎美奈さん
1カット320円、別途
の生クリーム170円
100円 ※伊勢のカ
フェでもデコレーション
プレートで食べられます

地元パティシエが作った 狭山茶スイーツ

「産物の産地とつながり、他県で売られているものより、そんな声を受けて、立ち上がったリビング新聞・編集部に、狭山茶を使ったオリジナルスイーツを作ってもらいました。味はもちろん、見た目もオシャレな逸品が完成しました。5月8日(土)～10日(月)に各店で販売、ぜひお試あれ

埼玉県茶業協会も応援！
ステキな狭山茶スイーツを
ありがとう。私たちも全面的に
バックアップしますよ。母の日
の贈り物にもぴったりですね！



5月8日(土)～10日(月)3日間限定で販売

ついに完成！

リビングさいたま中央×狭山茶



パティスリー フローズ・デ・ボワ
Patisserie Fraise des Bois
「薫風(くんぷう)～抹茶と練乳霜～」日本洋菓子コンクールで金賞に輝いたパティシエの萩野さんの作品は、狭山茶、練乳、母のコラボレーションが斬新。風そよぐ草原を思わせる抹茶クリームの上に、プチマカロンをトッピング。

パティシエ 萩野さん
DATA さいたま市西区宮町500-1
TEL 048-625-7072、11:00～22:30、無休
休 http://www.romantic-kaido.co.jp/fraisebois.html

季節感たっぷり、繊細な技が光る華やかなアート

あの人気カフェに

2日間限定で登場します！

大宮ルミネ2の「ワイアードカフェ」で5/12、13の2日間のみ、特別にメニューに登場。ドリンクとのセットです。数に限りあり。駅からすぐの店で味わってください。

駅近のあのカフェで食べられる！
試食会も開催しました！
2面へ続く

【本件に関するお問い合わせ先】 サンケイリビング新聞社埼玉本部編集部 担当 根松、丸山

〒330-0802 埼玉県さいたま市大宮区宮町 1-38-1、7階

TEL 048-645-5705

FAX 048-640-1095