

おいしい秘密は、酒粕でした

地元産の酒粕が

5つの

焼き菓子になりました

ホロホロとした口どけ
酒粕のボルボローネ



じんわりバター
酒粕のフィナンシェ



リッチなバター風味のクッキー
酒粕のダイヤモンド



和風仕立てのマドレーヌ
酒粕と白餡のお菓子



香ばしさとコクが広がる
酒粕のさくさくクッキー



日本の知恵とコクと風味が 生きています

まるでチーズのような味わいが、やさしくお口に広がる5つの焼き菓子。そのコクと風味の秘密は、日本酒と共につくられる酒粕です。日本酒と共に生まれた酒粕は栄養満点、健康や美容に良い食材としても注目される発酵食品。甘さを控えた深い味わいは、お茶やコーヒーだけではなくワインにもびったり。お酒が好きな方をはじめ、多くの方に喜んでいただける一品です。お菓子を冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。

地元の食材を 地元レシピの手作りで

灘の銘酒から生まれた酒粕を使った焼き菓子は、地元洋菓子ブランドのアンリ・シャルバンティエの直伝レシピ。おかし工房「すずかけ」の仲間が、パティシエから直接教わりながらひとつひとつ丁寧に手作りました。素敵なパッケージは、すずかけのアーティストとパッケージデザイナーが共につくり上げました。ご当地自慢のスペシャルスイーツを、ぜひお楽しみください。