

「おぜの紅」で限定パフェ

県庁32階カフェ 特産リンゴ知って

県庁32階のカフェ「YAMATOYA COFFEE 32」が、県内で開発されたリンゴ「おぜの紅くればな」を使ったパフェを期間限定で販売している。

県ぐんまブランド推進課によると、おぜの紅は2009年に品種登録された品種で、成熟が早く大玉で香りが強いのが特徴。多くの人に特産リンゴを知ってもらおうと、県と同店を運営する大和屋（高崎市）が協力してパフェの販売を企画した。

パフェには、大きめにカットされたみなかみ町産のリンゴが使われ、シナモン、はちみつ、サツマイモのチップなどとの調和が楽しめる。大和屋の新規事業部・森田百葉さん(24)は「おぜの紅の赤みを生かすために皮ごと使った。食べた瞬間に広がるみずみずしさを味わってほしい」と話す。

税込み650円。入荷状況によるが今月末頃まで販売予定。問い合わせは同店(027・221・0032)へ。



期間限定で販売している「おぜの紅」を使ったパフェ(県庁で)