

## ローズベーカリー『2019 サマーべジタブルフェア』

**「東京 NEO-FARMERS!」の農作物を使った新メニュー4品の販売**

**< 2019年7月1日(月) ~ 8月31日(土) >**

**東京西多摩地区で、新規就農した非農家出身の生産者グループ「東京 NEO-FARMERS!」  
若い生産者の方々が作った「ミニトマト」と「ブルーベリー」を使った期間限定メニューをお届けいたします。**

今年の春、「東京 NEO-FARMERS!」へ産地視察を行ったローズベーカリーの店長たち。苦労しながらも信念をもって挑戦し続けている姿や、「減農薬」「新しい品種の育成」など、熱い思いを抱きながら農業の発展に貢献する活動をおこなっている生産者の方々の姿などに共感したことが導入のきっかけとなりました。

東京 NEO-FARMERS!



### ●ミニトマトとchedarチーズをのせた「シンプル」オープンサンドwich

少し酸味のあるカンパニュをスライスし、上にフレッシュミニトマトとchedarチーズをのせたシンプルなオープンサンドwichです。ミニトマトからあふれる果汁とチーズのコクが好相性の一品です。

■商品名：ミニトマトとchedarチーズのオープンサンドwich（サラダ、ドリンク付き）

銀座・伊勢丹新宿店 1,458円(税別) / 丸の内 1,350円(税別)



ミニトマトとchedarチーズのオープンサンドwich

### ●自家製レモンカードとジューシーなブルーベリーが特徴の「ロールケーキ」

アーモンドプードルを加えて焼き上げたしっとりした食感のケーキ生地に、生クリームと自家製レモンカード、大粒のブルーベリーを巻いたロールケーキです。ジューシーなフレッシュブルーベリーの甘みと、自家製レモンカードのしつかりした酸味とのバランスが特徴です。

■商品名：レモンとブルーベリーのロールケーキ 500円(税別)



レモンとブルーベリーのロールケーキ

### ●くるみとカシューナッツ、ココナッツにブルーベリーを合わせた「ヴィーガンケーキ」

くるみで作った生地に、カシューナッツとココナッツミルク、ココナッツオイルを合わせたフリングを流したケーキです。フリングとソースに加えたジューシーなブルーベリーと、口の中でとろけるような食感が特徴です。

■商品名：ヴィーガンブルーベリーココナッツケーキ 620円(税別)

\*この商品は、7月1日(月)~7月31日(水)のご提供です。



ヴィーガンブルーベリーココナッツケーキ

### ●ブルーベリーの藍色とチーズの白のコントラストが夏らしい「限定チーズケーキ」

濃厚なチーズフリングに自家製ブルーベリーソースを渦状に流しいれたチーズケーキです。白いチーズ生地の中に、マーブル模様のブルーベリーソースがアクセントになった見た目も涼やかなケーキです。

■商品名：ブルーベリーチーズケーキ 580円(税別)

\*この商品は、8月1日(木)~8月31日(土)のご提供です。



ブルーベリーチーズケーキ

●実施店舗 ローズベーカリー 銀座

ローズベーカリー 丸の内

ローズベーカリー 伊勢丹新宿店

東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F

東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F

東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館3F

TEL : 03-5537-5038

TEL : 03-3212-1715

ローズベーカリーは、イギリス人のローズ・カッラリーニと、夫でフランス人のジャン=シャルル・カッラリーニ夫妻が、2002年パリにオープンしたお店です。手作りの料理やお菓子を並べ、素材の持ち味を引き出すシンプルでナチュラルな商品をお届けしています。現在パリをはじめ世界5ヵ国、日本国内では銀座、丸の内など東京都内に4店舗を開設中。

rosebakery.jp