

## フードスタイリスト 石川世英子氏 プロデュース企画第2弾 『秋田こまち羹(かん)』発売のお知らせ

秋田は昔から寒天をよく食べる地域で、郷土料理、そして「おもてなし」の食べ物として大変喜ばれてきました。

その寒天を伝統和菓子「琥珀羹(こはくかん)」と秋田新幹線こまちをモチーフにした「秋田こまち羹(かん)」を販売します。

フードスタイリスト石川世英子氏のプロデュースのもと、材料・風味・食感・造形にもこだわり、ホテルメトロポリタン秋田のパティシエとのコラボレーションによって、美味しいコンフィズリー(砂糖菓子)に仕上げました。

じめじめした梅雨から間もなく爽やかな夏を迎えるこの時節、秋田駅ビル トピコ館2階「TOKYO Sweets」(東京スイーツ)店舗において今月21日(夏至)より販売を開始いたします。

秋田にこだわった懐かしくも新しい味わいを是非ご賞味ください。ご来店を心よりお待ちしております。

### ■ 『秋田こまち羹(かん)』 発売概要

- ・ 販売日時 2014年 6月 21日(土) 8時スタート
- ・ 販売箇所 秋田駅ビル トピコ2階「TOKYO Sweets」(東京スイーツ)店舗
- ・ 販売価格 **800円** (税込)
- ・ 特徴 新幹線の車体をイメージした赤や白、緑などカラフルな砂糖菓子を秋田県産の食材を使用して仕上げました。シャリシャリした表面と、とろりとした中身の食感をお楽しみください。

#### 色と使用食材

赤	木苺(五城目産)	緑	枝豆(仙北市産)
白	ピンク	ジャージー牛乳(にかほ市)	

#### 【お客さまのお問い合わせ先】



トピコ 2F  
東京スイーツ 店舗  
TEL.018-835-4478