

令和3年11月2日
資料提供

和歌山県オリジナル品種の甘柿『紀州てまり』を使ったケーキが『カフェコムサ コムサステージ銀座店』に初登場！

和歌山県では、ブランド創出を目指した販路開拓を目的に、高級外食店等への県産品採用に向けた取組を行っています。

旬のフレッシュフルーツを使用したアート性の高いケーキを提供する「カフェコムサ」で、和歌山県が育成した完全甘柿「紀州てまり」を使ったケーキが初登場します。甘くてジューシーな紀州てまりのケーキをお楽しみください。

「紀州てまり」のショートケーキ

- 販売店舗：カフェコムサ コムサステージ銀座店
※営業時間等詳細は、ホームページなどでご確認ください
- 販売期間：令和3年11月3日（水・祝）～
※フルーツの入荷が無くなり次第終了
- 販売価格：¥1,300 1ピース（税込）
- 商品紹介：和歌山県オリジナル品種の柿「紀州てまり」をふんだんに使用しました。また、工芸品の紀州てまりのように華やかで繊細な模様をイメージし、見た目にも美しく仕上げました



【紀州てまり】

紀州てまりは、県果樹試験場かき・もも研究所が2008年から育成に乗り出し、早秋柿と太秋柿のかけ合わせで生まれた完全甘柿です。2019年に品種登録され、県紀北地域を中心に栽培されています。400gにもなる大玉の果実で、ジューシーな甘みが特徴です。

【カフェコムサ】

日本の四季を感じる旬のフルーツをフルーツプランナーが厳選し、パティシエの繊細な技でアート感覚あふれるケーキがつけられます。国産のプレミアムフルーツを使用したケーキを楽しむことができます。

- <http://www.cafe-commeca.co.jp>



銀座店 店内

<お問い合わせ先> 和歌山県 農林水産部 食品流通課 担当 大嶋・宮寄
電話：073-441-2820/FAX：073-432-4161