

令和4年12月6日  
資料提供



## 和歌山県九度山産あま熟富有柿「希（のぞみ）」を使った 極上ケーキが『カフェコムサ』で登場！

和歌山県では、ブランド創出を目指した高級販路の開拓を目的に、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。

糖度18度以上で色づきの良い厳しい基準を満たしたあま熟富有柿「希（のぞみ）」を使ったケーキが新たな店舗での展開も含め「カフェコムサ」計11店舗で登場します！

### 和歌山県九度山産あま熟富有柿「希（のぞみ）」のケーキ

- 場 所：カフェコムサ 池袋東武店、上野松坂屋店、東戸塚西武S・C店  
宇都宮FKD店、軽井沢プリンス店、静岡伊勢丹店、星ヶ丘三越店、  
天満橋京阪シティモール店、あべの近鉄店、  
広島福屋八丁堀店、小倉井筒屋店 計11店舗
- 期 間：令和4年12月10日（土）～12月下旬
- 価 格：1ピース 1,000円（税込）  
1ホール 12,000円（税込）  
※価格は店舗により異なります  
※フルーツの入荷状況により展開期間が異なる場合があります
- 商品紹介：上品な甘さの和歌山県産の柿「希」をふんだんに使用し、美しく飾り付けました。  
マスカルポーネと柿の相性抜群なコンビネーションをお楽しみください。



（イメージ写真）

#### 【あま熟富有柿「希」】

着果している富有柿のうち大玉果実のみを選び、一つひとつ丁寧に袋をかけ、じっくり樹上で完熟させたのが「あま熟富有柿「希」」です。従来の富有柿に比べ、より大玉で糖度が高いのが特徴。

#### 【カフェコムサ】 ● <http://www.cafe-commeca.co.jp>

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を提供。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。



上野松坂屋店  
店内

＜お問い合わせ先＞ 和歌山県庁 農林水産部 食品流通課 担当 大嶋・宮崎

電話：073-441-2814/FAX：073-432-4161