

# 甲府ブランド認定制度（食品部門）認定第7号 「甲府ぶどうの葉カステラ」について

甲府市では、新たに「甲府ぶどうの葉カステラ」を甲府ブランドとして認定しました。申請者の「旬早川ベーカリー」は、昭和4年、甲府市で創業し、今年で88年目を迎える老舗洋菓子店であり、お客様の笑顔のために一つ一つの商品を丁寧に仕上げてきたこだわりと技術を持ち、この商品は、市内のブドウ畑で申請者自らが収穫した、ぶどうの新芽と若葉を使用し、添加物は一切使わず、厳選された卵と蜂蜜をふんだんに使い、職人が昔ながらの手間のかかる方法で丁寧に焼き上げております。

本商品は、国産ワイン発祥の地である甲府市の景観や食文化を語るには、無くてはならない存在である「ぶどう」を一年中いつでも県内外の方に「甲府の味」として食してほしいという思いが込められており、甲府らしさを持ち、甲府のPRつながる商品と考えております。

## 商品概要

1 商品名	「甲府ぶどうの葉カステラ」
2 認定日	平成29年8月8日
3 製造・販売	有限会社 早川ベーカリー（甲府市中央）
4 販売価格	864円（税込） *5切れカット
5 販売予定日	平成29年9月1日
6 販売予定店舗	早川ベーカリー本店、甲州夢小路、アマノパークス等 *その他、県内ホテル等についても検討中



○新緑あふれる5月始めに甲府のぶどう畑で収穫された無農薬のぶどうの新芽や若葉を細かく粉砕してパウダー状にしたものを、カステラ生地練り込み、焼きあげました。

○添加物は一切使わず、厳選された卵と蜂蜜をふんだんに使い、職人が昔ながらの手間のかかる方法で丁寧に焼き上げています。

○ぶどうの新芽や若葉を使うことで、やさしい緑色にほんのり若葉の香りのするカステラは、口に入れた時に、甘すぎずさっぱりとした爽やかな風味を感じることができます。