

創業75周年の感謝をケーキで伝える 記念新作ケーキ10種「プティガトーセット」を限定販売 ～Patisserie Kusugin～

和歌山県有田市系我町の「Patisserie Kusugin」は本年で創業75周年を迎える。永年、地域の方々に支えられ、これまで営業してきた感謝の気持ちを伝えるため、75周年記念の新作ケーキを10種完成させました。今回、300セットの数量限定で新作ケーキ10種がセットになった「プティガトーセット」を8月1日より販売予約を開始します。



■創業75周年を迎えるにあたり

初代(祖父)が昭和23年、吉備町(現有田川町)に楠吟製菓舗を開業しました。当初は製パン業でした。のちに最中やまんじゅうといった和菓子を製造・販売し、2代目(父)が「クスギン洋菓子店」としてケーキの製造販売を開始しました。父の早逝により、私、楠木一郎が3代目として“クスギン”を引継ぎ、今に至ります。時代とともに商品や販売スタイルを変化させながらもお客様と地域に寄り添い、店を営んできました。

これから“Patisserie Kusugin”として、洋菓子の更なる高みへと歩みを進めていきます。

■75周年記念限定「プティガトーセット」を300セット限定販売

シェフ(楠木一郎)が修業時代に京都のパティスリーで学んできたお菓子たちを復刻。和歌山の素材や新しい材料、現在の技術を取り入れた新しいアレンジを加え、ブラッシュアップを重ね10種の新作ケーキが完成しました。今回、75周年記念として、この新作ケーキ10種入った「プティガトーセット」を300セット限定で販売します。

■予約・引渡し・投票について

令和5年8月1日(火)より300セット限定で予約受付を開始します。

1セット ¥1,620-(税込)

予約受付は店頭のみとなります。

引渡しは令和5年10月16日(月)から10月31日(火)までとなります。

また、引換え時に投票券をお渡しし、10種のケーキを食べて気に入っていただいたケーキに投票をしていただきます。投票上位のケーキは店頭販売商品とさせていただきます。



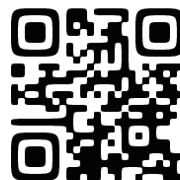
【本件に関する問い合わせ】
パティスリー クスギン
Patisserie Kusugin

担当:楠木一郎

住所:和歌山県有田市系我町西 554-2

TEL:0737-88-7477

営業日:9時00分~19時00分 定休日:木曜日



【発行元】

紀州有田商工会議所(担当:児嶋)

住所:和歌山県有田市箕島33-1

TEL:0737-83-4777

Mail:kacci@gold.ocn.ne.jp

① **tamagoyaki** オーストラリア産クリームチーズのテリース。少し酸味のある濃厚チーズクリームで、滑らかな食感に仕上げました。見た目が卵焼きそっくり。

② **ル・クードヴァン** 赤ワインとグリオット（フランス産さくらんぼ）のケーキ。時折吹く一陣の風、体を吹き抜ける心地良さを表現しました。ワインは地元・有田産のものを、チョコはルビエーチョコを使用しています。

③ **オペラ** コーヒー風味のバタークリームと、少し酸味のあるビターなチョコで仕上げました。オペラを観劇するよう、伝統と上質な味わいをお楽しみください。

④ **モンテリマール** 地元・有田産のみかん蜂蜜をポイルして作ったムースの中に、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオなどのナッツとブルーベリー、クランベリーなどのドライフルーツをふんだんに混ぜ込みました。底にはサクサクとしたアーモンドクッキーを敷き、見た目も鮮やかなケーキに仕上がりました。暑い時期にはアイスクリームとしてお召し上がりいただけます。

⑤ **エールドマタン** チョコとミントのケーキ。パリの朝の新鮮な空気のように、ミントの爽やかな香りが口の中に広がります。

⑥ **フォレ=ノワール** ベルギー産ビターチョコのクリームと、カスタードクリームベースのシルシユのクリーム。中にはグリオットの実がアクセントとして入っています。チョコを削ってできるコボポーを上部に装飾。

⑦ **ガト=カマンベール** カマンベールチーズをたっぷり使ったクリームをジェノワーズ生地に閉じ込め、北海道産発酵バターでコーティング。白カビに見立てた粉糖（パウダーシュガー）を纏わせ、プチ風に可愛く仕上げました。

⑧ **シブースト** フィユタージュアンベルセ（逆折込パイ）を香ばしく焼き上げ、りんごのソテーをカルヴァドスでフランペ。アパレイユを流しもう一度焼き上げました。上部には少し濃い目のシブーストクリームを絞り、砂糖でキャラメリゼ。甘く香ばしい香りが食欲を刺激します。

⑨ **プラリネ** キャラメリゼしたナッツをペースト状に砕き、バタークリームに仕上げました。サクツとしたパタータマルジョレースの食感とともにご賞味あれ。

⑩ **カラク** 【カラク】とはヴァローナ社の製菓用クーベルチュール（ブラック）で、南米ペネズエラの高級カカオを原料としたチョコの名前です（首都カラカスが名前の由来）。さっぱりとしたカカオの苦味とともにカシスに似た酸味が仄かに感じられ、ナッツのような香ばしさとカカオテイストのフランスの良い風味が特徴です。生地はプラリネナッツを練り込み、オレンジリキュールを染み込ませて軽めに焼成。濃厚な味わいのチョコとオレンジの香り、軽い食感が楽しめる一品に仕上がっています。

①



⑩



⑨



②



⑧



③



⑦



④



⑤



⑥



75th

Pâtisserie Kusugin

記念ケーキセット

- ① tamagoyaki
- ② ル・クードヴァン
- ③ オペラ
- ④ モンテリマール
- ⑤ エールドマタン
- ⑥ フォレ=ノワール
- ⑦ ガト=カマンベール
- ⑧ シブースト
- ⑨ プラリネ
- ⑩ カラク