

ネスパスニュース

N'ESPACE NEWS

2020
4・5
月号



あなたと〈新潟〉を結ぶフリーペーパー

にいがたのどびつきり

地酒ケーキ 緑川

魚沼市 芳林堂

銘酒の香りとうま味が広がる 大人のためのぜいたくケーキ

包装を広げると、吟醸酒の香りがふわり。1891(明治24)年創業、魚沼市にある芳林堂の名物「地酒ケーキ 緑川」は、親交のある緑川酒造の清酒を使った30年以上の歴史を誇るロングセラー商品です。

低温でじっくり、きめ細やかに焼き上げるスポンジには、清酒の風味を活かすため卵黄は使わず、卵白のみを使用。純米吟醸酒「雪洞貯蔵酒 緑」のフルーティーな味わいを生かした特製シロップにスポンジをくぐらせて、風味が逃げないうちにすぐに包装します。

「お客様が食べる頃にはシロップが全体にしっとりなじんでいます」と代表の平澤田鶴子さん。加工場では6代目の平澤和典さんを中心に、ほとんどの工程を手作業で丁寧に行っています。

スポンジの滑らかな口当たりと特製シロップの優しい甘さにうっとり。銘酒・緑川の中でも特別な雪洞貯蔵酒を使ったぜいたくなケーキは、日本酒ファンだけでなく、洋菓子好きの方にも幅広く味わってほしい逸品です。冷蔵庫で冷やしてからお楽しみください。



極上シロップが優しく染み込む
老舗の気品あふれる味わい

にいがたのどびつきり

商品紹介

地酒ケーキ 緑川

1本(600g) 2,100円

手頃な一切れサイズ(1個210円)も
あります
この商品には清酒が含まれています。
お子さまやアルコールが苦手な方は
ご注意ください



芳林堂

新潟県魚沼市本町1-16(本町店)
TEL.025-792-0258

ネスパスでは緑川酒造のお酒も販売しています



「先代の残した味を大切に
守っていきたいですね」と代
表の平澤田鶴子さん

シロップだけでなく、スポンジの原料にも緑川酒造の清酒を使用しています



型に生地を流し込む平澤和典さん。卵黄を使用しない生地は白く、きめ細やかな食感が特徴

