

2019年10月16日

株式会社おおやま夢工房

新商品販売のお知らせ

【奥日田温泉うめひびき × shodai bio nature 梅パウンドケーキ】

株式会社おおやま夢工房（本社：大分県日田市、代表取締役：角谷 英彦、以下「おおやま夢工房」）では、同社が運営する温泉宿「奥日田温泉うめひびき」ブランドで、福岡市の自然派スイーツサロン「shodai bio nature」（以下「ビオナチュール」）様の協力をいただき、「奥日田温泉うめひびき × shodai bio nature 梅パウンドケーキ（以下「梅パウンドケーキ」）の販売を開始いたします。

梅パウンドケーキは、ビオナチュールの調理哲学である人工的な着色料や科学的な香料・食材を極力排除した生地に、当社工場で製造した芳醇な香りとまろやかな舌触りが特徴の「長期熟成梅酒ゆめひびき」、梅酒を仕込む際に使われた「梅酒梅」、新鮮な香りと酸味のある「完熟南高梅ピューレ」を原料として使用し、スペイン産アーモンドと共に焼き上げました。どこまでもしつとりと柔らかく、梅の香りが奥深く漂う美味しさをお楽しみください。

おおやま夢工房では、地元特産の梅を中心とした商品の開発・製造・販売・PRに取り組みながら、地域を元気にする取り組みに努めてまいります。

- | | |
|---------|---|
| □ 商品名 | 奥日田温泉うめひびき × shodai bio nature 梅パウンドケーキ |
| □ 容量 | 257 g (W110×D55×H60) |
| □ 販売価格 | 2,376 円 (税込) |
| □ 販売開始日 | 2019年10月16日 |
| □ 販売箇所 | 梅酒蔵おおやま売店
道の駅水辺の郷おおやま |



<商品イメージ>

shodai bio nature

パティシエ 小代 智紀 プロフィール

レストランプロヴァンス修業後、1983年に渡仏し料理研修をする。帰国後、葉山「ラ・マーレ・ド・チャヤ」にて熊谷喜八に師事。シェフ・ド・パティシエに抜擢され、様々な味覚の薫陶を受ける。1988年に再渡仏、レストラン「パテスリーアクス」にて、シェフ・ド・パティシエに就任。

その後、故郷である九州の

「シーホークホテル&リゾート」にてシェフ・ド・パティシエに就任。

2012年に自身のデザートブランド

「shodai bio nature」を開店。

博多阪急など現在5店舗を展開中。

