

原料のこだわりがもう、半端ない。

刃物の町・関市の

NEW!!!!!!
KATANAスイーツ!

新発売



ここまでします。

刃物のまち・関市ですから。

日本刀の原料

「玉鋼(たまはがね)」を

かたどった

関市の新名物が、

またまた参上しました。



たまはがね

玉鋼って、何?

日本刀の原料となる鋼鉄。日本刀は、高純度の鋼鉄「玉鋼」でしかつくれません。そしてその玉鋼は、日本古来の「たたら製鉄」という技術でしかつくれないといわれます。

日本刀は、原料だけでなく、製法まですべてがこだわり抜かれた、一級の芸術品、文化財なのです。



こだわったのは原料だけではありません。



そんな奇跡の塊のような玉鋼を、スイーツとして表現するには?

まずはこの形です。

一つ一つの「自然で不ぞろいな形」は、大量生産の型仕込みではできません。やはり、人の手で一つ一つ仕上げの必要がありました。そこで、県内にあるアレルギーフリーのスイーツメーカー「米(まい)Sweets」さんに依頼しました。そうして、人の手でいかに

つくられた自然な形が可能になったのです。

そして、質感、形、歯応えなど、高純度で引き締まった玉鋼をイメージしたスイーツとして、アレルギーフリーの「米粉のビスコッティ」を採用。それはもう、実にこだわりぬかれた一品です。特定原材料アレルギー物質27品目不使用で、添加物・保存料ともに不使用。玉鋼と同じように、高純度なこだわりで仕上げられたスイーツです。

もう一つ、大切なのは色です。実際の玉鋼にどこまで近づけられるのか?自然派の材料だけに表現に限りがあります。その中で、グレーの色を出し、リアル感を出すために使用したのは竹炭です。竹炭の量を何度も何度も調整し、試行錯誤の上に焼き上げました。その様子は、玉鋼に含まれる炭素の絶妙な配合とも似ています。

で、おいしいの?

関市はもともと職人たちの町。素材も味も妥協はしません。ご協力いただいた「米Sweets」さんがつくるスイーツは、アレルギーフリーというだけでなく、その味にも定評が高いのです。玉鋼ビスコッティは、本格的な洋菓子です。素材の味をじっくり楽しめるシンプルな味。

お母さんの手づくりのように優しく、一度食べるとクセになる、飽きのこない味です。食べた瞬間は玉鋼のように固い歯ごたえ、でも口の中に入れたらポロポロとくたけて食べやすくなる食感です。食べ方もいろいろ。朝食のお供に、コーヒー、紅茶、ミルクに浸して食べてみてください。口当たりも良く、ちがった食感が楽しめます。

日本刀の世界に心惹かれた刀ファンはもちろん、アレルギーで食べられるお菓子が少ない子どもたちにも、健康やダイエットが気になる方にも、みんなに食べて欲しい、とっておきの手づくりスイーツです。

半端ない原料へのこだわり!

- 岐阜県関市産米(ハツシモ)使用
- 特定原材料アレルギー物質27品目不使用
- 保存料不使用

二十六代 藤原兼房が監修
刀匠をも唸らせる出来映えです!!



ご注文書

氏名 (店舗名)	様	ご紹介者名	様
ご連絡先 お電話番号	-	ご注文内容	玉鋼ビスコッティ(ケース) ¥700 / 1ケース 12個入り (バラ売り 850円)
			ケース

▶ご注文FAX番号

0575-22-3034

▶お電話でのご注文

☎ 0120-065-369

関牛乳株式会社 担当 吉田 [電話受付 月~金 8:00-17:00]