

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 3 年 10 月 25 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：スイーツカフェハル		代表者名：加藤 竜一
奉納品		
①	フリガナ：マホリチーズテリーヌ	原材料（一次品の場合は産地）：クリームチーズ、生クリーム、グラニュー糖、たまご、牛乳、レモン果汁、ギリシャヨーグルト、コーンスターチ
	魔法のチーズテリーヌ	こだわり（奉納品の受賞歴など）：北海道産のクリームチーズとオーストラリア産のクリームチーズを絶妙にブレンドし、そこに濃厚な味わいが美味しいギリシャヨーグルトを配合し、レモンで酸味を引き出しています。たまごの味わいとクリームチーズのクリーミサにがマッチしてコクを生み出しています。 焼き加減にもこだわりを持っています。通常 30 分～40 分程で焼きあげるところ、150 分ほどかけてじっくり焼き上げています。ゆっくり火入れをしていく事で、中はクリーミーさを残しつつ上部はしっかり焼きあがり、上と下で異なる味わいと食感が楽しめます。まるで魔法に掛かっているかのような味わいの変化が楽しめます。
②	フリガナ：セッピントロープリン	原材料（一次品の場合は産地）：牛乳、生クリーム、たまご、グラニュー糖、バニラ
	絶品とろ～りプリン	こだわり（奉納品の受賞歴など）：桜どりの卵を使用し、鼻を抜けるたまごの味わいが楽しくなるプリンです。 北海道産の牛乳と生クリームが、たまごの味わいを邪魔することなく濃厚に仕上げられています。 たまご香る、とろける美味しさのプリンです。
③	フリガナ：キセキカヌレ	原材料（一次品の場合は産地）：牛乳、グラニュー糖、たまご、強力粉、きび糖、生クリーム、薄力粉、無塩バター、ラム酒、ブランデー、バニラ
	キセキのカヌレ	こだわり（奉納品の受賞歴など）：こんがり焼けた表面の香ばしさとは裏腹に、中はカスタード感漂うトロっとした味わいの生地仕上がっています。 バニラとアルコールの抜けたラム酒とブランデーの程よい香りが絶妙に香り、至福のひと時が過ごせるカヌレです。 試作を何度も何度も繰り返すうちに奇跡的に完成した、キセキ的に美味しいカヌレです。
<取得資格・規格など>		