



人気の兆し! 英国発祥の調理用青りんご『ブラムリー』

Rose Bakery「The British Fair 2017」でも大好評

小布施町では9月18日までブラムリーフェア開催中

【調理用青りんご『ブラムリー』とは】

ブラムリーは1808年にイギリスで誕生した調理用青りんごです。酸味が強く、ジャムやケーキなどのデザートはもちろん、肉料理のソースなどにも良く合います。本場イギリスでは調理用りんごの王様として不動の人気があり、国内で生産されるりんごの約45%がブラムリーというほど身近な存在となっています。

日本でのブラムリーの歴史は、りんご農家に生まれ育った長野県小布施町出身の荒井氏が、故郷のりんご農家の衰退に心を痛め、町おこしになるものを模索していた事から始まりました。小布施町はりんご文化の普及をめざし、1991年英国王立園芸協会(RHS) 同日本支部(RHSJ)の協力により、穂木を譲り受け植物検疫を経て商業栽培を始めました。小布施町では秋になると「ブラムリーフェア」が開催され、町内の色々なショップでブラムリーを使ったメニューを楽しむ事ができます。(現在開催中 9月18日まで)



ローズベーカリーのオーナーでイギリス人のローズ・カッラリーニは、日本の小布施町でブラムリーが手に入ることに感激し、ぜひ日本でもブラムリーを使ったメニューをとの思いから、素材の組み合わせや、ブラムリーが持つ爽やかな酸味を楽しめるローズベーカリーらしい商品を監修しています。2013年から毎年行っている「The British Fair」。今年は2種類のケーキ、ローストポークをお届けしています。生果の販売も例年以上に好評で、昨年2倍のペースで売上を伸ばしています。

* 日本のローズベーカリーで使用するブラムリーは、すべて小布施町で生産されたものです。

Rose Bakery 『The British Fair 2017』

2017年9月1日(金) ~ 9月30日(土)

●ローズベーカリーの「ブラムリー」メニュー

【小布施町産ブラムリーのジンジャーケーキ】新商品

モラセスやゴールデンシロップで甘みをつけたコクのある生地に、フレッシュな刻み生姜とスパイスを加え、ブラムリーをはさんで焼き上げました。甘酸っぱいブラムリーと生姜の香りが爽やかなケーキです。



500円

【米沢三元豚のローストポーク 小布施町産ブラムリーソース】

ジューシーな食感のローストポークに、トロトロに煮溶けたブラムリーのソースが良く合う一品です。甘酸っぱいソースでポークも重くなり過ぎずお召上がり頂けます。(パン・バター付)



1,600円

銀座・吉祥寺のみ提供

●価格はすべて税込みです。

●実施店舗
ローズベーカリー 銀座
ローズベーカリー 吉祥寺
ローズベーカリー 丸の内
ローズベーカリー 伊勢丹新宿店

東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコまつ西館7F
東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24 アトレ吉祥寺1F
東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F
東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館3F

TEL:03-5537-5038
TEL:0422-22-1506
TEL:03-3212-1715

本件に関するお問い合わせ / アールアンドケーフードサービス株式会社
東京都世田谷区桜新町1-34-6 TEL: 03-5707-8031 / FAX: 03-5707-8032
広報メールアドレス: rkf-koho@royal.co.jp / 担当: 梅澤

●商品画像をご用意しております。お気軽にお問い合わせ下さいませ。