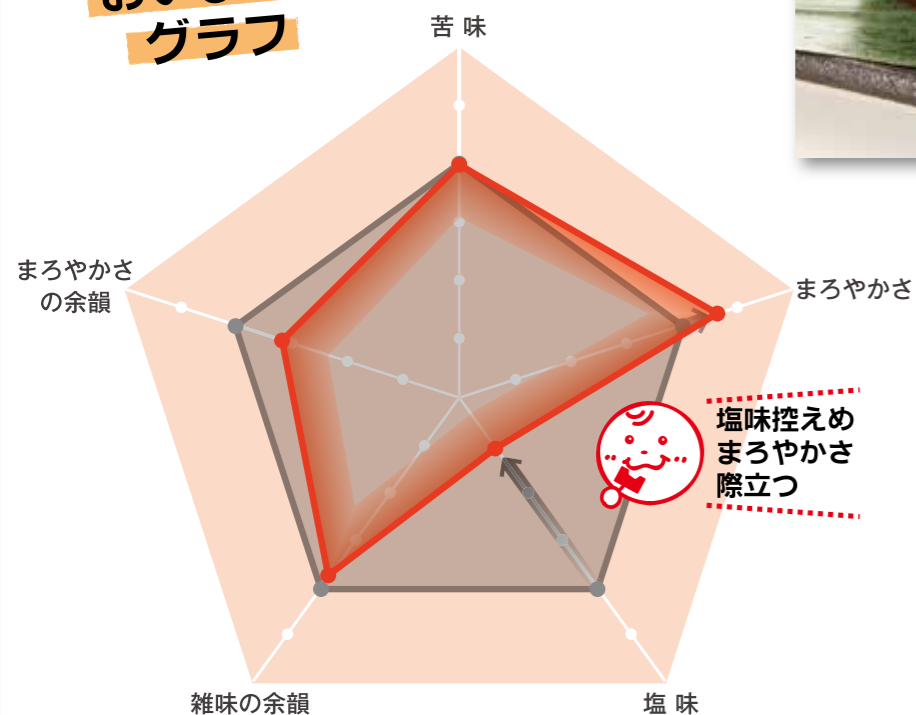


ほのかな苦味と柔らかい噛み口が楽しめる

かん 羹珈琲

味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの
グラフ



■ 羹珈琲
□ 有名菓子店のコーヒー羊羹

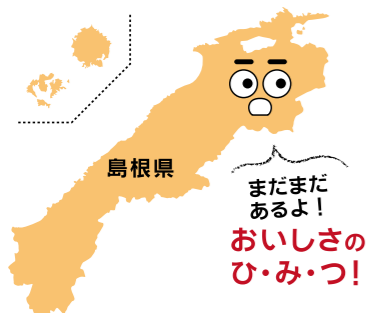
塩味控えめ
まろやかさ
際立つ

噛みごたえ

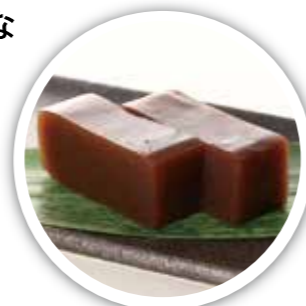


柔らかい
噛みごたえ

羹珈琲 有名菓子店の
コーヒー羊羹



- 1 塩味が控えめでコーヒーのほのかな苦味とまろやかな味が特徴です。
- 2 すっきりとした後口で食べ飽きしにくい味わいです。
- 3 柔らかい噛み口で子供から大人まで楽しめます。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味 × 「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



浜田市

菓子

私のおすすめレシピ

ベトナムコーヒー羊羹ティラミス風



材料
羹珈琲/お好みで
[A]玄米フレーク/50g、[A]オートミール/25g
[A]ミックスナッツ/50g
[A]ドライフルーツ(なくても良い)/大さじ1
[B]練乳/大さじ2
[B]はちみつ/大さじ1/2~1
[B]ココナッツオイル(なくても良い)/大さじ1
[C]水切りヨーグルト
(またはマスカルポーネチーズ)/50g
[C]練乳/小さじ1、[C]ブランデー/小さじ1
ココアパウダー/適量
スライスアーモンド(なくても良い)/適量

作り方

- 1 Aを細かく砕く。
- 2 1にBをよく混ぜる。クッキングシートに均一に敷き詰める。端がきちんと密になるように上からラップをして押し固めていく。
- 3 ラップを剥がし、オーブン150℃程度でゆっくり焼き固める。コンデンスミルクを使用しているため色づきやすいのでアルミホイルをかけるなどして調整する。
- 4 こんがり焼きあがったら柔らかいのできちんと冷めてから切り出し分ける。
- 5 Cを混ぜ合わせ4に塗り、スライスした羹珈琲を載せ、ココアパウダーをかけ、スライスアーモンドをかけて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

- 冷やして生クリームやバターとともに。
- 炙ったり、電子レンジで温めて。スライスして冷凍ようかんに。
- 薄いおせんべいやクラッカーとともに。

島根県浜田市出身の三浦義武が一九三五年に独自の製法を考案し作った「ヨシタケコーヒー」は香り高く、コクのある深い味わいが特徴の世界初の缶コーヒー。当時の製法を忠実に再現し抽出した「ヨシタケコーヒー」を羊羹に練りこみました。

口どけの良い
柔らかい食感に仕上げました



杉山史規さん

かん 羹珈琲

原 材 料 手亡生飴、砂糖、コーヒー、寒天
内 容 量 50g
保 存 方 法 常温

価格 238円(税抜)



AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください

専用アプリ(無料) COCOAR2

アプリのダウンロードはこちら

iOSの方 App Store

Androidの方 Google Play

生産者情報

有限会社 光明堂

〒699-3211
島根県浜田市三隅町三隅1092番地3
TEL.0855-32-0117

