# 横浜駅前のCafe、野菜焼き菓子ベジタブルスコーン [ベジスコ] 発売開始

株式会社シルフ・コーポレーション(本社:神奈川県川崎市麻生区、代表取締役:伊藤雅人)は、2010年11月1日 (月) より11:00 17:00のCafeタイムメニューとして「ベジタブルスコーン:ベジスコ」を開始します。

### ■【鍋料理からスイーツ?】

当店の冬のディナーメニュー「○美鍋マルビナベ」コース料理では野菜を23種一度に食べられるのがウリになっています。そこでお客さんからコース料理のデザートも野菜のスイーツならいいね、というお声おをいただいた事がきっかけでできた野菜焼き菓子、ベジタブルスコーン:略して【ベジスコ】です。

# ■ 【甘くないスイーツ?】

野菜の本来の旨味・風味を活かす為、砂糖などの使用は最小限に抑えている為スコーン自体には強い甘みがありません。余計なモノを極力省き、シンプルに焼きあげる事で小麦粉本来の香りと味を引き出す事に注力しております

#### ■【モチモチ食感が日本人向け】

スコーン作りに使用する小麦粉は小麦の中心部だけを挽いてつくりあげた特別なものを使用しており一般的な小麦粉よりもグルテン(たんぱく質)の量が少なく粒子が細かくなる事で外はサクサク・中はしっとりとした食感のスコーンを実現しました。英国・米国の一般的なスコーンはサクサクが主流ですが、当店はしっとりとした食感にこだわりました。

#### ■【評判の良かった5つを商品化】

小麦粉選びから、焼き上げた時の香り、口に広がる芳ばしさなどさまざまな組み合わせを試し、お客様に試食いただき評判の良かった5種を商品化しました。

コーン ¥180 ほうれん草 ¥200 プレーン ¥160 チョコレート ¥220 人参 ¥190 スコーンセット ¥650

これからも季節の野菜や食感など、楽しめるベジタブルスコーンを展開予定しております。

特別感のある心地良い空間を提供するカフェとしてコンセプトリニューアルしました。カフェメインの珈琲もこだわりのコーヒー "氷温熟成コーヒー" を採用。店名にもなっているBBQバーベキューでは北海道の海鮮・神奈川のブランド牛・新鮮野菜をメインに炭火焼き料理、冬期はカラダが喜ぶ創作薬膳料理で楽しんでもらっております。これは一年を通して鮮度のある食材(とくに野菜)の安定した仕入れができる事で実現しています。

自慢できる鮮度と味をもつ野菜を手軽にお楽しみいただけるよう、【新鮮野菜】 【自家製】にこだわったカフェメニューをご提案致します

※その他詳細は下記ウェブサイトまで

# ■店舗情報

イーボルドッグカフェ&ビービーキューヨコハマ evoldog Cafe & BBQ YOKOHAMA 水温熟成珈琲とベジタブルカフェ 〒221-0056 横浜市神奈川区金港町1-10 横浜ベイクォーター2F 営業時間11時 23時 (Cafe は11:00 17:00) 無休 TEL 045-450-6325 FAX 045-450-6326

■オフィシャルサイト

http://www.evoldog-cafe-bbq.jp/cafe/menu/vegetable scone.html

■ 本プレスリリースに関するお問い合せ先

〒215-0004神奈川県川崎市麻生区万福寺1-8-7 パストラル新百合ヶ丘 2階

株式会社シルフ・コーポレーション

TEL 044-967-0390 FAX 044-967-0391

広報担当:福田大介 mail: fukuda@evoldog.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com