

モチモチ新食感！しっとりふんわりシフォン生地のパールケーキ Omochi Roll『お餅ロール』 10月12日より新発売！



待望のパールケーキ！試作に試作を重ね、遂に完成！
お得なお試しキャンペーン [10月12日](#) ～[10月18日](#) まで20%OFFでご提供♪

洋菓子製造販売を手掛ける、AM's FAMILY（所在地：大阪府八尾市、代表：保田亜由巳）は、モチモチ新食感！しっとりふんわりシフォン生地のパールケーキ
Omochi Roll『お餅ロール』を[2023年10月12日](#) より販売します。

試作に試作を重ね、遂に完成！
モチモチ食感を出すため試行錯誤すること約半年。
たどり着いたのが佐賀県産の「もち粉」。

もち粉はきめが細くなめらかでもちもちとした食感。
大福の皮やお団子など和菓子に使われることが多いですが、
当店のシフォンケーキの生地にもち粉を加えることで、
シフォンケーキのしっとりふんわり感をそのままにモチモチの食感を実現！

従来のパールケーキの概念を覆す和と洋のコラボ。
もち粉がふんわり香る、クセになるようなしっとりモチモチ食感に仕上がっています。

たっぷり巻き込んだ生クリームも、モチモチロールにピッタリな甘さ、乳脂肪分に調整しました。
もちろんシフォンケーキと同じ北海道産フレッシュクリームを使用しています。

本当に美味しくて是非たくさんの方々に食べていただきたいので、お得なお試しキャンペーンを行います。

[2023年10月12日](#) から[10月18日](#) までの1週間、Omochi Roll『お餅ロール』 2,000税込を20%OFF 1,600税込でご提供させていただきます。

（キャンペーンは店頭販売のみです）

【製品・サービスの概要】

◆商品詳細

商品名／Omochi Roll『お餅ロール』

原材料／卵、生クリーム、砂糖、植物性油脂、小麦粉、牛乳、餅粉、蜂蜜、コーンスターチ、塩、バニラオイル

賞味期限／販売日の翌日まで

販売価格／約15センチ 2,000円

※税込み価格

<商品ページ>

<https://www.amsfamily.jp/omochi-roll>

*サイトからお持ち帰りのご予約が可能。直接店頭でも販売しています。

<Omochi Roll『お餅ロール』の特長>

1：九州産の新鮮な卵と北海道産牛乳をたっぷり使用した当店のシフォンケーキ生地にもち粉をプラス。しっとりモチモチと焼き上げたもち粉がふんわり香るロールケーキ。

2：生乳を100%使用したミルク風味の甘さ控え目なフレッシュクリームがたっぷり。

3：ベーキングパウダーなどの膨張剤や保存料・安定剤などは一切使用していません。

【今後の展望】

近日中に通販サイトでも取り扱い予定です。

<https://shop.amsfamily.jp/>

【AM's FAMILYについて】

本社：〒581-0004 [大阪府八尾市東本町3-9-36](#) 板倉第1ビル113

代表者：保田亜由巳

設立：2017年8月27日

電話番号：072-923-3755

URL：<https://www.amsfamily.jp/>

事業内容：洋菓子製造販売

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：AM's FAMILY

担当者名：田井（タイ）

TEL：0729233755

E-Mail：info@amsfamily.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>