

**ローズベーカリー『サマーベジタブルフェア 第2弾』
「こうみゆうきちゃん倶楽部」のズッキーニを使った新メニュー3品の販売
< 2018年8月1日(水) ~ 8月31日(金) >**

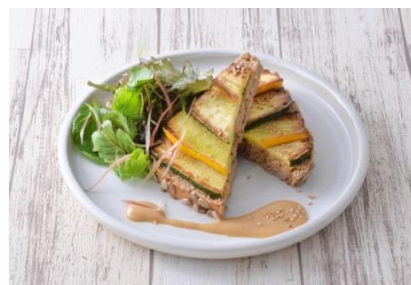
**農薬・化学肥料・除草剤を使わない野菜作りに取り組む「こうみゆうきちゃん倶楽部」のズッキーニを使った
期間限定の新メニュー3品をお届けいたします。**

「こうみゆうきちゃん倶楽部」は、長野県の東に位置する小海町で「農薬・化学肥料・除草剤を一切使用しない」野菜作りに取り組んでいる生産者のグループです。ローズベーカリーでは、自然に近い方法で栽培された旬の野菜を使った料理をお届けしたいという思いから「こうみゆうきちゃん倶楽部」のズッキーニを使ったメニューをご用意いたしました。

●2色のズッキーニを重ねた、見た目も楽しいサンドウィッチ

緑と黄色の2色のズッキーニを薄くスライスした後ローストし、ライ麦やひまわりの種を使ったパンの上に交互に重ね並べたサンドウィッチです。アクセントに味噌を使ったタヒニソースを添えました。茗荷を加えたグリーンサラダを合わせ、和の素材を取り入れたひと品です。

■商品名:ローストズッキーニサンドウィッチ 味噌タヒニソース
780円(税込み)



ローストズッキーニサンドウィッチ 味噌タヒニソース

●なめらかな舌触りが特徴の冷製ヴィーガンスープ

ズッキーニ、玉ねぎ、セロリなどを甘みが出るまでじっくりソテーし、タイムで香りをつけました。仕上げにオーブンで焼いた「ズッキーニチップ」をトッピングした食べ応えのある冷製ポタージュスープです。動物性の食材を使わない「ヴィーガン対応」メニューです。

■商品名:ズッキーニスープ(パン付) 750円(税込み)
(伊勢丹新宿店での取り扱いはありません)



ズッキーニスープ

●ズッキーニとナッツがほのかに香るローズ・カッターニ考案のクッキー

乾燥させて細かく刻んだズッキーニ、ローストして粉状にしたひまわりの種、刻んだピスタチオを生地に練り込みました。ズッキーニとナッツの香りと、ザクザクした食感が特徴の甘さ控えめクッキーです。

■商品名:ズッキーニ&ピスタチオクッキー(7枚入り) 880円(税込み)



ズッキーニ&ピスタチオクッキー

●実施店舗	ローズベーカリー 銀座	東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F	TEL : 03-5537-5038
	ローズベーカリー 丸の内	東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F	TEL : 03-3212-1715
	ローズベーカリー 伊勢丹新宿店	東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館3F	

ローズベーカリーは、イギリス人のローズ・カッターニと、夫でフランス人のジャン＝シャルル・カッターニ夫妻が、2002年パリにオープンしたお店です。手作りの料理やお菓子を並べ、素材の持ち味を引き出すシンプルでナチュラルな商品をお届けしています。現在パリをはじめ世界5カ国、日本国内では銀座、丸の内など東京都内に4店舗を展開中。
rosebakery.jp

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
同社 広報メールアドレス: rkf-koho@royal.co.jp 担当: 梅澤

●報道用の商品画像をご用意しております。お気軽にお問い合わせくださいませ。