

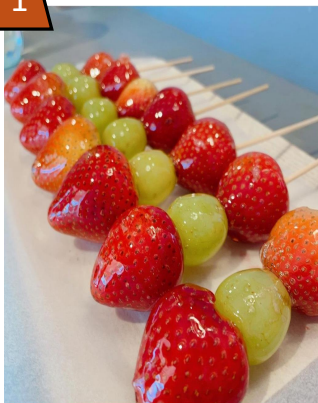


# 第82期将棋名人戦 なりた勝負おやつ一覧



1

いちご飴



トロピカルストリーム

商品紹介

うちのいちご飴はとても美味しいので、遠方からお客さまがよく来てくださいます。カリッと薄い飴をコーティングした甘酸っぱいいちごや、ぶどうが最高に美味しいです。一つ一つ、丁寧に作らせていただいています。着色料、人工甘味料不使用です。ぜひお召し上がりください。

2

クレマンティーヌ



ラ・クレマンティーヌ

商品紹介

「クレマンティーヌ」とはヨーロッパの柑橘の品種のひとつで、その響きが気に入ったことからお店の名前になりました。それにちなんで、成田のお店の看板商品になるようなみかんのケーキを作りたいという想いから、試行錯誤を繰り返し完成したシェフ思入れのケーキです。パナラ風味のホワイトチョコムースとさっぱりとした温州みかんのパバロアで、甘酸っぱくもコクのあるまろやかな味わいをお楽しみ頂けます。

3

黒平まんじゅう



菜花の里

商品紹介

昔ながらのセイロ蒸して仕上げた、しっとりモチモチのおまんじゅうです。黒糖の香ばしさと、小豆あんの豊かな香りがお口いっぱいに広がります。

4

空飛ぶマカロン



インターナショナル  
ガーデンホテル成田

商品紹介

成田の空を飛ぶ飛行機をイメージしたマカロンに千葉県の特産品であるピーナッツをサンドした一品です。

5

成田産さつまいもの  
ショートケーキ



ホテル日航成田

商品紹介

成田産さつまいもを一度焼き、一晚寝かせてペーストにしたサツマイモクリームで作った動物たち。甘さと食感が異なるさつまいもの甘露煮と和盆益を使用した生クリームをサンドし、パリパリのサツマイモチップスを添えた見た目も食感も楽しいショートケーキです。

6

成田の石畳



成田菓子工房 モンシュシュ

商品紹介

しっとりふんわりスポンジとチョコスポンジで、生クリームと生チョコクリームをサンドしました。ケーキのまわりをガナッシュチョコでコーティングして、成田参道の石畳をイメージして、作りました。

7

ぴーなっつ最中



なごみの米屋

商品紹介

風味豊かなぴーなっつの甘煮が練り込まれた餡を愛らしい落花生の形の最中種に詰めました。落花生の形をした箱もご贈答に好評です。

8

法王のティラミス



オリベートNARITA

商品紹介

【日本で唯一ローマ教皇へ提供したこだわり】  
口当たりを極限までクリーミーにしたパティシエの技術オリベートのティラミスは厳選したマスカルポーネチーズをふんだんに使い、口当たりを極限までクリーミーにしたパティシエこだわりの逸品です。

9

やきだんご



後藤だんご屋

商品紹介

無添加で杵と臼で突き上げるお団子。千葉県のお醤油で作るみたらしをぐらせた一品です。

10

妖精のお芋モンブラン団子



成田参道房の駅

商品紹介

当店の人気NO.1メニューです。モチモチのお団子に自家製のさつまいもクリームを絞りたてでたっぷり載せてお召し上がり頂きます。