



2016年4月27日

新潟支社

現 美 新 幹 線
「GENBI SHINKANSEN」
～主なカフェメニューのご案内～

2016年4月29日に運行を開始する「GENBI SHINKANSEN（現美新幹線）」の車内（13号車カフェ）では、菓子研究家で株式会社 romi-unie 代表のいがらしろみ氏の監修により、地元素材にこだわって「十日町すこやかファクトリー」で製造したスイーツや、燕三条の人気店「ツバメコーヒー」オリジナルブレンドのコーヒー等を販売いたします。
現代アートをご鑑賞いただきながらこだわりの逸品をご賞味ください。

●魚沼産米粉のパニラケーキ 260円【税込】

魚沼産コシヒカリの米粉を生地に混ぜ込み、
バニラ風味の軽い食感に仕上げました。素材
にこだわったシンプルなパウンドケーキです。



●佐渡バターフィナンシェ 180円【税込】

風味の良い佐渡バターをアーモンド風味の
生地に練り込み、香り豊かなフィナンシェに
仕上げました。



●佐渡クリームチーズのレモンケーキ 280円【税込】

佐渡乳業の佐渡バターとクリームチーズを
練り込んだレモンケーキです。



●ツバメコーヒー（HOT・ICE） 400円【税込】



※写真はイメージです。

◆佐渡乳業の佐渡バターとは・・・

佐渡バターは手づくりにこだわった極上の一品です。佐渡産の原材料にこだわり、厳選した生乳と佐渡海洋深層水100%で出来た食塩を使用。風味を醸す木製バターチャーレン（樽型）を使用し成型も1個ずつ手作りにこだわった製品です。自然の風味を大切に作り上げたこだわりの逸品をご賞味下さい。

◆佐渡乳業のクリームチーズとは・・・

ALL JAPAN チーズコンテストで優秀賞を受賞。「新潟県畜産安心ブランド生産農場」に認定された佐渡の酪農家の生乳を使用。佐渡の環境でしか製造できないチーズです。