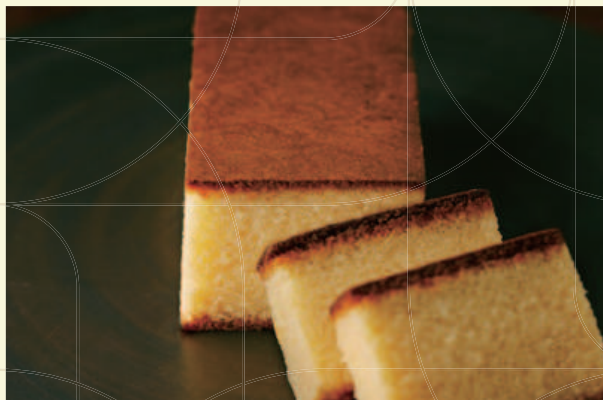


# 西洋銀座だより

Vol. 1

## 「西洋カステラ」



### 「フランス菓子のようなカステラ」

西洋銀座だより第1回目は、ホテル創業当時から受け継ぐ変わらぬ味が、根強いファンを離さない「西洋カステラ」のご紹介です。

この「西洋カステラ」、見た目はいたってシンプルですが、他と決定的に違うのは、アーモンドペーストが入っているところ。今までの和菓子の枠に近いカステラに、洋菓子では馴染み深い食材であるアーモンドペーストを入れることによって、フランス菓子のような香り高い風味と、よりしっとりした食感を作り出しています。風味づけでフランスのオレンジリキュール「グラン・マニエ」が入っているところも、より洋菓子らしいところです。

後味がさっぱりしているので、甘いものが苦手な方でもお召し上がりいただきやすく、しっとりした食感でカステラを食べたときに感じる飲み込みづらさも少なく、お年を召した方にもおすすめです。

「もっと多くの人に知って頂きたい」という思いを込めて、5月よりハーフサイズの販売を開始しました。また、お召し上がりいただきやすいよう、それぞれ1口サイズにカットしてお入れしております。ぜひ一度、お試しくださいませ。

1本10切入 1,944円（税込）      ハーフサイズ5切入 1,080円（税込）

SEIYO GINZA

西洋銀座

<http://www.seiyoginza.com>

[f http://www.facebook.com/seiyoginza](http://www.facebook.com/seiyoginza)

