

## 「体に優しいケーキ」人気

浜北区のレストラン



米粉とさくら卵で作られたシフォンケーキ＝浜松市浜北区貴布祿で

浜松市浜北区貴布祿のショッピンングセンター内のレストラン「たまごの家」で提供するシフォンケーキが、シットリとした米粉と栄養価の高い「さくら卵」でできていると、主婦らの間で静かな人気を呼んでいる。

同店を運営する愛知県豊橋市の飲食業「エッグ」の加藤ゆり子社長(四三)が、アレルギーになりにくい米粉のケーキをつくらうと、考案した。

さくら卵は殻がピンク色で、オリゴ糖や活性微生物配合の餌で育った病気になりに

### 米粉とさくら卵、食感滑らか

くいニワトリから生まれる。米粉との組み合わせが、滑らかな舌触りを生むという。

七月上旬から売り始めたところ、ロコミなどで徐々に売り上げが伸びてきた。味は三種類あり、持ち帰り用はプレートタイプが千百五十五円、抹茶味とチョコ味は千三百六十五円。店内では切り売りのケーキを三百十五円で販売している。加藤社長は「小麦アレルギーの人も安心して食べられます」と話している。

問い合わせはたまごの家 〓 電053(544)9500 〓へ。

(宮沢輝明)