

大手前大学・スイーツ学専攻・松井教授とトーラク株式会社が共同開発した新しいデザート2種類が新発売！

～「マイパティスリー神戸 ベリーのショートケーキ」と「マイパティスリー神戸 マンゴーチーズケーキ」～

大手前大学 総合文化学部スイーツ学専攻・松井博司教授は、トーラク株式会社（本社：兵庫県神戸市）デザート「マイパティスリー神戸 ベリーのショートケーキ」、「マイパティスリー神戸 マンゴーチーズケーキ」の2種類をと共同開発いたしました。新しいデザートは2013年3月25日(月)より全国販売されます。

開発には松井ゼミ生たちが学内で市場調査を行うなど新商品の開発に協力いたしました。

『マイパティスリー神戸 (MY PATISSERIE KOBE)』とは

洋菓子の街・神戸エリアより新たなスイーツ文化を配信することを目指し、大手前大学スイーツ学専攻・松井博司教授の着想と、トーラク株式会社のカップデザートの開発・製造のノウハウとを融合させた今までにない新しいデザート、それが「マイパティスリー神戸 (MY PATISSERIE KOBE)」です。

「まるで自宅の冷蔵庫が専門店のショーケースになる幸せ」をコンセプトに、いつでも洋菓子店のようなフレッシュなおいしさのスイーツが食べたい時に食べられる新しいデザートです。



■ 新商品「マイパティスリー神戸 ベリーのショートケーキ」

洋菓子専門店で人気のあるショートケーキをカップに詰め込んだデザートです。

まろやかでコクのある生クリーム入りカスタードと、ふんわりとしたスフレスポンジ生地をカップに詰め、一緒に焼き上げました。生クリーム入りカスタード層の下に甘酸っぱくフレッシュな味わいのストロベリーソースを敷き、スフレスポンジ生地と生クリーム入りカスタード層の間にはクランベリー果肉のドライフルーツを挟み込みました。

風味と食感の異なる4層が、ひと匙で織りなす上品な美味しさをお届けします。



スフレスポンジ
クランベリー果肉
生クリーム入りカスタード
ストロベリーソース



■ 新商品「マイパティスリー神戸 マンゴーチーズケーキ」

洋菓子専門店で人気のあるチーズケーキをカップに詰め込んだデザートです。

まろやかでコクのあるクリームチーズベースとふんわりとしたスフレスポンジ生地をカップに詰め、一緒に焼き上げました。クリームチーズベースの下に甘酸っぱくフレッシュな味わいのマンゴーソースを敷き、スフレスポンジ生地とクリームチーズベースの間にはマンゴーの果肉のドライフルーツを挟み込みました。

風味と食感の異なる4層が、ひと匙で織りなす上品な美味しさをお届けします。



スフレスポンジ
マンゴー果肉
クリームチーズベース
マンゴーソース



■ 市場調査・3種類のケーキを準備、学内での調査の様子 (松井ゼミ生)

