

PRESS RELEASE

2020年11月2日

一女子栄養大学とのコラボ醤油スイーツ 『しょうゆ屋さんの和風パブロバ』 2020年11月12日(木) 発売開始

卒業研究として、醤油を題材にしたスイーツの開発に取り組んだ女子栄養大学食文化栄養学科4年の学生さん（指導：食料・地域経済学研究室 平口嘉典専任講師）が、蔵の街・川越で食べ歩きにちょうどいい醤油スイーツを開発しました。その名も「しょうゆ屋さんの和風パブロバ」。パブロバはオーストラリアやニュージーランドで親しまれている、メレンゲにクリームやフルーツをトッピングしたお菓子です。メレンゲに「木桶仕込み醤油」を混ぜ込み、香ばしさとコクのある甘さを出し、クリームには醤油にちなんで豆乳クリーム、そしてさっぱりとした柚子ピールをトッピングし、最後に「木桶仕込み醤油」で作ったカラメルソースをかけた、和の風味があるお菓子です。新型コロナの影響により、一時観光客が減り、その後若者を中心に観光客が戻ってきた川越。蔵造りの街並みの新しい名物として、その若者に向け、学生が考案した醤油スイーツです。老舗醤油屋の新しい試みを是非、取材して頂けるようお願い申し上げます！

記

【日時】 発売開始 11月12日(木) 10:00～

【販売場所】 醬遊王国川越時の鐘店 埼玉県川越市大手町14-5 電話 049-298-4491

【販売価格】 400円(税抜き)

【商品写真】



木桶仕込み醤油の仕込み蔵



【報道関係お問い合わせ先】

弓削多醤油株式会社

〒350-0246 埼玉県坂戸市多和目475 担当：代表 弓削多洋一

TEL：049-286-0811 FAX：049-286-0828 Mobile:090-3097-8344 E-mail:yoichi@yugeta.com