

弘大発 新リンゴのケーキ

カフェと連携 「おいしさ知って」

鮮やか赤肉の「美紅」

弘前 弘前大学生生まれのリンゴをPRしようと、弘大藤崎農場(藤崎町)と弘大カフェ(弘前市)が連携して23日、デビューしたばかりの赤肉リンゴ「美紅」のレアチーズケーキを同カフェで発売した。弘大開発のリンゴ8種類を使った試作販売では客の反応が一番良かったといい、林田大志助教は「生でも加工してもおいしい美紅を知ってほしい」と話す。(赤田和俊)



赤肉リンゴ「美紅」を使い、弘大カフェが開発したレアチーズケーキ

美紅は実の鮮やかな赤と爽やかな甘み、歯ごたえの良さが特徴で、2020年3月に商標登録された。

レアチーズケーキには、歯ごたえを残した角切りの煮リンゴを入れ、スライスし軽く加熱した実で作ったバラの花を載せた。

開発した同カフェの阿保史子店長は「美紅のおいしさをそのまま生かした。着色料を一切使わず、この鮮やかな赤になるのは驚き」と話す。

同市と北海道函館市で12月1日から始まる周遊観光イベント「ひろはこ」の公式キャラクターは「雪ミク」。林田助教は「ミクつながりで食べに来てくれれば」と期待を込めた。同ケーキは、コーヒーとのセットで税込み910円。

上記の画像は、当該ページに限って”東奥日報”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。