



野田女子高等学校の生徒考案



名もなき小さなケーキ店

さつまいもの甘さと
抹茶の苦みが
マッチしたケーキです。

抹茶さつまいもタルト



抹茶さつまいもタルト

350円

(税込)

米粉の食味を活かした
さつまいもケーキをホール状に作り、
苦みの効いた抹茶ゼリーと
酸味のあるオレンジの果肉を中に詰め、
さっぱりとした味にしました。

【考案者】福永 乃亜さん



「かごしまおいしいものフェア」は、県内高校生を対象に実施した県産食材活用メニューコンテスト「かごしまおいしいもの選手権」の入賞作品を地元鹿児島のレストランやショップが各店自慢のアレンジを加えて商品化、ご提供するフェアです。