

# みえ野菜スイーツフェア



←このロゴが目印！  
対象商品を含む  
500円以上ご購入で、  
「カゴメ野菜生活100  
オリジナル200ML」  
1本プレゼント！！  
※詳しくは各店舗で  
お尋ねください。

H27年10月17日(土)～11月15日(日)期間中、  
各店にてオリジナル野菜スイーツを販売します！

3 コソイチュール アツシ

1 アルペンローゼ生桑店  
2 アルペンローゼ西新地店

5 洋菓子タカクワ

4 四日市 都ホテル

3 1 4 2

6 Cotti菜

13 14 モンパクトル本店  
日だまり菓子店

5 6 7 8  
9 10 11 12

7 ミ・テール

15 101Obanchi

15 16 17

8 パティスリーナガザマ

16 Aile (エル)

11

9 スイ菓子 一華堂

17 ドゥース・ド・フランス

10 12 11 12 11 12

11 12 11 12

11 カフェ ラ・パーム・ドール  
12 パティスリー ラ・パーム・ドール

11 12

◆協賛：カゴメ株 ◆フェア問合せ先：三重県農林水産部フードイノベーション課 (059-224-2391)  
※「野菜生活100オリジナル200ml」プレゼントは各店舗、商品により取扱が異なる場合があります。  
※営業時間、臨時休業、個別の商品などについては、各店舗にお問い合わせください。  
※商品価格はすべて税込みです。

**四日市** **1** **アルペンローゼ生菓子店・西新地店** 火曜定休  
 四日市市生桑町865-6 TEL 0120-337-075  
**2** 四日市市西新地3-11 TEL 0120-395-803

トマト&オレンジ 432円 かぼちゃのモンブランロール 454円  
 ほうれん草ロール 454円 かぶせ茶クッキー 87円

トマトやほうれん草の風味と色合いを活かして、本格洋菓子をつくりました。上質なクリームと野菜のハーモニーが楽しめます。



**菰野町** **3** **コンフィチュール アッシュ** 第2、4火曜日定休  
 三重郡菰野町菰野4800-1 TEL 059-394-7727

かぼちゃのモンブラン 465円

三重県産かぼちゃを丸ごと使用したモンブラン1番底には3時間焼き上げた、ザクザクのメレンゲを使用。その上の無糖の生クリームが外側のペーストと中のかぼちゃを引き立てます。



**四日市** **4** **四日市都ホテル** 無休  
 四日市市安島一丁目3番38号 TEL 059-355-2816

伊勢抹茶のブラウニー 1,230円  
 ※写真左側

三重の誇る伊勢抹茶を使用してしっとり焼き上げ、濃厚なコクと深みのある味の、ブラウニーに仕上がっています。



**津** **5** **洋菓子 タカクワ** 火曜定休  
 津市浜見町300-35 TEL 059-213-3100

かぼちゃのモンブラン 340円 かぼちゃのプリン 350円  
 かぼちゃのパイ 330円 トマトとシトロン・ヴェール 360円

お馴染みのかぼちゃ3商品に加え、新商品「トマトとシトロンヴェール」が登場！  
 ライムとヨーグルトのムースの中に、トマトクリームを入れて、見た目もユニークに仕上がりました。



**津** **6** **ステップアップカフェ COTTI菜(コッチナ)** 月曜定休  
 津市一身田上津部田1234三重県総合文化センター  
 フレンドみえ1階 TEL 059-233-1233

小松菜いっぱいホットケーキセット(ドリンク付) 700円

小松菜のジャムを、小松菜を生地に練り込んだ、ホットケーキでサンドしました。丸ドーナツにも小松菜を練り込んだ、まさに小松菜づくし。優しい野菜の甘さをお楽しみください。  
 ※カフェメニューでの提供となります。  
 ※ケーキセットでご注文ください。



**津** **7** **カフェ ミ・テール** 水曜定休  
 津市広明町345-4 TEL 059-229-0809

三重県産かぼちゃのクレープ 600円

地元産のかぼちゃをピューレにして生クリームと合わせクレープ生地に包みました。  
 ※カフェメニューでの提供となります。



**津** **8** **パティスリー ナカジマヤ** 第1、3火曜定休  
 津市大里睦合町299-3 TEL 059-230-1188

パンプキン 600円  
 みつ姫モンブラン 400円

名前そのままに、かぼちゃの中身をくり抜きその中にケーキを忍ばせました「パンプキン」器もそのまま召し上げていただけます。  
 「みつ姫モンブラン」は安納芋を使用したなめらかで上質な甘さが楽しめます。



**津** **9** **スイス菓子 一華堂** 火曜定休  
 津市万町170 TEL 059-225-0001

クリーモ津2 (くりいもつーつー) 130円

「くり」と「いも」、2つの秋の味覚を優しく融合しました。懐かしい味でありながら、新しいおいしさ。秋にピッタリのお薦めの逸品です。



**津** **10** **仏蘭西菓子 ルフラン** 月曜定休  
 津市丸之内34-21 TEL 059-226-4371

ベジタブルチーズタルト  
 トマト・パンプキン・ほうれん草 各248円

タルト生地の中にチーズをベースにしたふわっとした野菜チーズクリームを絞り焼き上げました。3種類それぞれの野菜の優しい味わいが楽しめる美味しさです。



**津** **11** **カフェ ラ・パルム・ドール** 月曜定休  
 津市一身田大古曾1325-1 TEL 059-232-8500

さつまいものあたたかいスイートポテトと野菜のチップ  
 単品 1,296円 ドリンク付セット 1,620円

さつまいもをたっぷり使ったあたたかいスイートポテトをバナニアシにのせました。チップにした三重県産の野菜をアクセントに、さくさくのシルフィューや季節のフルーツも一緒にお楽しみください！  
 ※カフェメニューでの提供となります。



**津** **12** **パティスリー ラ・パルム・ドール** 月曜定休  
 津市南中央22-16  
 メンタキビル1F TEL 059-229-7890

なめらかかぼちゃプリン 330円

甘いカボチャを使用し、とろとろロドけの良いなめらかなプリンに仕上げられています。プリンの上には生クリームを絞り、周りにはローストしたカボチャの種とカボチャパウダーを散らしました。キャラメルソースとの相性が抜群です。



**名張** **13** **天使のお菓子屋さん モンパクトル** 火曜定休  
 名張市東田原2732-4 TEL 0120-48-6636

豆乳焼きドーナツ5種  
 「おから&きび糖」「しょうが&紅茶」  
 「人参&レーズン」とまと&オレンジ」  
 「かぼちゃ&大納言」 各205円

自然の優しさにこだわった、「油で揚げない」ドーナツ



**名張** **14** **日だまり菓子店** 木、日曜定休  
 名張市百合が丘西1番町137-1 TEL 0120-44-6237

豆乳焼きドーナツ5種  
 「おから&きび糖」「しょうが&紅茶」  
 「人参&レーズン」「まと&オレンジ」  
 「かぼちゃ&大納言」 各205円

自然の優しさにこだわった、「油で揚げない」ドーナツ



**松阪** **15** **1010banchi** 水曜定休  
 松阪市新町1010番地 TEL 0598-21-7123

サラダ・ボール 464円  
 かぼちゃとキャラメルのモンブラン 464円  
 生パンプキンパイ 346円

サラダボールは見た目にも、可愛い、クランブルシヨコラの上にバナナヨーグルトのクリームをのせたサラダ感覚の新しいスイーツです。



**多気** **16** **Aile (エル)** 月曜定休  
 多気郡多気町仁田645-1 TEL 05983-9-6131

伊勢いもカステラ 130円

多気の名産品「伊勢芋」を使ったカステラです。しっとりとした、それでいていい感じの固さもあるカステラで、一口食べると、ふわとなつかしいような伊勢芋の風味が広がります。



**伊勢** **17** **ドゥース・ド・フランス** 第1水曜定休  
 伊勢市御園町長屋691 TEL 0596-27-6698

枝豆モンブラン 356円

当店で人気のチーズタルトに枝豆のクリームを絞りました。チーズの程よい塩気が枝豆のクリームと絶妙にマッチしています。

