

**都内で人気の「ラ・テール洋菓子店」にてサクス・ケーキ「なだろうレッド」を販売！****茨城県産のオリジナル赤肉メロン「なだろうレッド」を使用した  
スペシャルケーキが5月10日に数量限定で販売されます！**

茨城県では、首都圏の高級ホテルや飲食店等に対して、農産物を紹介する営業活動を積極的に行っております。

今回、パティシエを産地にお招きして、直売所やメロン生産ほ場の視察を行い、パティシエの食材へのこだわりや、生産者のきめ細かなメロンの管理方法等について、お互いに意見を交わしました。

その結果、この度、2024年5月10日の1日限定のスペシャルケーキとして、都内の「ラ・テール洋菓子店」において、茨城県産のオリジナル赤肉メロン「なだろうレッド」を使用した**サクス・ケーキ「なだろうレッド」**を限定販売することとなりましたのでご紹介いたします。

今回の商品化・限定販売につきまして、報道関係の皆様のご取材を賜りたく、ご案内申し上げます。取材をご希望の場合、以下の問い合わせ先へご連絡願います。

**【概要】**

※ラ・テール…『**自然に生きる**』を企業理念とした東京・世田谷の洋菓子店

- 場 所 ラ・テール洋菓子店〈世田谷区三宿本店〉（東京都世田谷区池尻3-27-10）  
最寄り駅 田園都市線「池尻大橋駅」徒歩12分  
問合せ先 TEL0120-548-951（（株）ラ・テール商品開発部 栗原 部長）

- 期 間 2024年5月10日（金）限定
- 商 品 5月サクス・ケーキ「なだろうレッド」

価格 2,376円（税込）

※詳細は、公式ホームページをご覧ください。

[https://www.laterre.com/products/products\\_000922.html](https://www.laterre.com/products/products_000922.html)

**※ラ・テール洋菓子店 サクス・ケーキのご紹介※**

- ・毎月10日を**お客様感謝の日（サクス・デー）**として、その日限定の「サクス・ケーキ」を毎月一品開発し、予約制・数量限定で提供しています。
- ・香り良く滑らかな舌触りで、果汁たっぷりの茨城県産赤肉メロンを使用したこだわりの「5層ショートケーキ」です。
- ・メイン食材の「**なだろうレッド**」は、メロン生産者のJAほこた『なだろう部会』が生産するオリジナルメロン。茨城県銚田市から、新鮮な状態で産地直送。
- ・メインのメロンを活かすため、生乳を使用した生クリームなど、全国各地のこだわり抜いた食材を使用しており、「**なだろうレッド**」の果肉と、クリーム、ジェノワーズの三位一体のおいしさを楽しめます。



■ 問い合わせ：茨城県営業戦略部 農産物販売課 担当：佐々木（TEL 03-5212-9093）