

..... \かしわ愛を込めて/ .....

# ふるさと産品お届け便

このコーナーでは、柏市ふるさと産品の魅力と生産者のこだわりを紹介します。  
今号が最終回です。4月号から新連載が始まりますので、楽しみに。



ふるさと産品  
ホームページ

## 最終回 米粉シフォンケーキ



ふわふわしっとりの  
米粉シフォンケーキで  
笑顔の輪を広げたい

シフォンケーキ工房ぱんのみみ 川崎美穂さん

事前予約制。  
予約は同店ホームページで



シフォンケーキ工房  
ぱんのみみ  
【住所】  
光ケ丘4丁目19-17



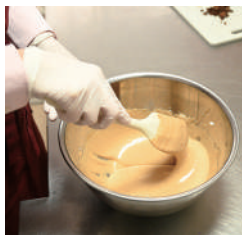
同店  
ホームページ

## 「おいしい」と笑顔に分け合う、米粉シフォンケーキ

今年、開業10周年を迎える「シフォンケーキ工房ぱんのみみ」は、「みみさん」の愛称で親しまれる川崎さんが切り盛りする工房です。レシピ開発から製作、販売までを1人で担い、日々シフォンケーキを焼き続けています。

昔から家族のためにお菓子を作ることが好きだという川崎さん。米粉シフォンケーキ作りのきっかけは、自身の子どもの小麦アレルギーが見つかったことでした。娘が好きなシフォンケーキと一緒に食べたいという思いから、米粉を使った体に優しくおいしいシフォンケーキが誕生しました。

特徴は、包みを開けると立ち上る甘い香りと、米粉ならではのしっとりもっちりとした食感です。ふわふわに焼き上げるために豆乳や甘こうじなどを使い、配合を細かく調整。体への優しさを考えて、ベーキングパウダーや保存料は使わず、卵の力だけで膨らませています。小さな子どもや健康に気を付けているかたも、安心して食べることができます。



ふわふわになるように空気を含ませながら混ぜます

開業当時から買い続けるお客さんも多く、また、この味に魅了さ

れたお客さんの声が届き、今では市内外から注文が入ります。自分へのご褒美としてだけでなく、家族で過ごす特別な日や、友人への手土産などにも選びたい逸品です。

「みみさんが作るシフォンケーキが食べたい、というお客さまの声がとてうれしい」と目を輝かせながら話す川崎さん。大切な人とシフォンケーキを切り分け、「おいしいね」と言葉を交わすひととき。その時間を共有する幸せを感じてもらいたいこそが、川崎さんのシフォンケーキに込められた一番の願いなのかもしれません。

### 今月のプレゼント

米粉シフォンケーキ 2名様

#### 【応募方法】

市内在住のかたで、次のいずれかで  
▶市のホームページにある応募フォームで  
▶はがきに「ふるさと産品お届け便」と明記し、3ページ下の必要事項と、広報かしわ3月号の感想を書いて、〒277-8505 柏市役所広報広聴課へ郵送（必着）で※応募は1人1回。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

締め切り  
3/10(火)



応募はこちら

### 市の情報をもっと知りたい!

柏市公式  
ホームページ



柏市公式  
LINEアカウント



柏市公式エクス



### 広報誌の配布に関する 問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター

☎0120-276-673

受付時間/午前8時30分～午後5時15分

※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

#### 柏市の人口

※R8.2.1現在( )内は前月比

世帯数 204,203世帯(-27世帯) 総人口 438,136人(-207人) 男 215,987人 女 222,149人

携帯電話や松戸局(047局)から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください

電話での問い合わせが困難な場合はファクス  
7166-8289もご利用ください



リサイクル可能な紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。