

＜京つけもの 西利＞が手がける、新ブランド＜発酵生活＞で販売中！

ケーキのように美しい野菜のガトー

SNSの普及により、情報発信は私たちひとりひとりが気軽に行えるものへとなくなってきました。より多くの人に発信していきたい。その思いは、掲載する写真に対するこだわりへとつながっています。そうした中、近頃SNSでは、「フォトジェニック料理」が人気を博しています。「フォトジェニック」とは、写真写りのよい、写真映えするという意味を表します。

今回ご紹介するのは、＜京つけもの 西利＞が手がける新ブランド＜発酵生活＞の商品です。彩り豊かなそのメニューは、まるでケーキのようですが、実は、植物性にこだわり作られた、野菜たっぷりの一品です。



＜発酵生活＞野菜のガトー仕立て

(1 ホール／径約 15cm)

税込 3,888 円

それぞれ異なる調理法で下準備した 17 種類の野菜を豆乳にじゃがいものでんぷん質を溶かしてパンに含ませたものを土台にケーキのように焼き上げました。商品に添えられたトマトのソースをかけてお召し上がりください。レシピは、フレンチレストラン「リュミエール」のシェフである唐渡 泰氏により開発されました。

お一人様サイズも、税込 972 円でご用意しております。

※野菜の種類は季節によって変更されます。

※ホールは受注販売のため、ご利用の 10 日前までにご予約下さい

■京都高島屋地階惣菜売場にて販売しております。

＜発酵生活＞について・・・

2017年2月に、＜京つけもの 西利＞が立ち上げた新しい健美食ブランドで、百貨店初登場として京都高島屋にオープンしました。メニューは、植物性かつ化学調味料無添加にこだわってお作りし、京都の伝統的な漬物である「すぐき」から発見された、ラブレ乳酸菌を含んでいます。乳酸菌と発酵のちからで、野菜を美味しく、毎日を健康にという思いのもと誕生しました。

お問い合わせ 京都高島屋（京都市下京区） 広報担当：坪田 彩・中川真理

TEL 075(252)7236(広報直通) ・ FAX 075(252)7249(広報)

※媒体でご紹介くださる際は、TEL 075(221)8811(代)

〈携帯電話〉坪田 080-8931-7067 中川 090-5660-0579