



**ローズベーカリー『サマーベジタブルフェア 第1弾』
「青森トマト部会東つがる支部」のトマトを使った新メニュー3品の販売
< 2018年7月1日(日) ~ 7月31日(火) >**

**環境にやさしい農業に取り組む「青森トマト部会東つがる支部」の食べごろトマトを使った
期間限定の新メニュー3品をお届けいたします。**

「青森トマト部会東つがる支部」は、「食べて安心」なトマトづくり、「環境にやさしい農業」を目指して、メンバー全員が土づくり、減農薬、減化学肥料に取り組む「エコファーマー」を取得するなど、環境に悪影響を与えない栽培に力を入れているトマト生産の農業協同組合です。トマトが食べごろになってから納品されるため、店舗に届いてからすぐ調理することができ、新鮮なおいしさをお届けすることが可能です。

●ざく切りトマトとタプナードソースをのせた「具だくさん」サンドウィッチ

オリーブやケッパー、バジルなどを細かく刻んで合わせたタプナードソースと、ざく切りにしたローストトマトとルッコラを、ライ麦やひまわりの種をつかったパンに乗せたオープンサンドウィッチです。タプナードソースの深みのある風味と、トマトのさわやかな甘みを感じるしっかりと食べ応えのあるひと品です。

■商品名 : ローストトマトとタプナードのサンドウィッチ 780円(税込み)



ローストトマトとタプナードのサンドウィッチ

●丸ごと入ったローストトマトが特徴の「ヴィーガン」スープ

大きさを揃えてカットした玉葱、人参、ズッキーニ、セロリをソテーし、野菜のブイヨンと合わせたミネストローネに、ローストトマトを丸ごと浮かべました。トマトを崩しながらお召し上がりいただくのがおすすめです。動物性の食材を使わない「ヴィーガン」対応スープです。

■商品名 : ローストトマトのミネストローネ 800円(税込み)



ローストトマトのミネストローネ

●「軽食にもおすすめ」の自家製トマトソースを使ったケーキ

店舗で仕込んだ自家製トマトソースと刻んだフレッシュバジルを合わせて焼き上げたケーキに、刻みバジルを加えたアイシングをかけました。オリーブオイルを使った生地はしっとりした食感で食べ応え十分。甘さを控えている為、軽い食事としてお召し上がりいただくのもおすすめです。

■商品名 : トマトとバジルのケーキ 430円(税込み)



トマトとバジルのケーキ

●実施店舗	ローズベーカリー 銀座	東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F	TEL : 03-5537-5038
	ローズベーカリー 丸の内	東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F	TEL : 03-3212-1715
	ローズベーカリー 伊勢丹新宿店	東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館3F	

ローズベーカリーは、イギリス人のローズ・カッター二と、夫でフランス人のジャン＝シャルル・カッター二夫妻が、2002年パリにオープンしたお店です。手作りの料理やお菓子を並べ、素材の持ち味を引き出すシンプルでナチュラルな商品をお届けしています。現在パリをはじめ世界5カ国、日本国内では銀座、丸の内など東京都内に4店舗を展開中。
rosebakery.jp

本件に関するお問い合わせ / アールアンドケーフードサービス株式会社
東京都世田谷区桜新町1-34-6 TEL : 03-5707-8031 FAX : 03-5707-8032
同社 広報メールアドレス : rkf-koho@royal.co.jp 担当 : 梅澤

●報道用の商品画像をご用意しております。お気軽にお問い合わせくださいませ。