小麦・卵・乳の食物アレルギーをお持ちの方へ

「小麦と卵と乳を使わないデコレーション」のご紹介

GINZA Cozy Corner 銀座コージーコーナー

株式会社銀座コージーコーナー
2015年3月

●コンセプト

SWEET
SWEETS
SMILE

すべての人を笑顔に－その想いから
小麦・卵・乳を使用しない
デコレーションケーキをつくりました。

●安心へのこだわり

スポンジケーキの主な材料である小麦粉・卵の代わりに米粉と大豆粉を使用しています。

代用の米粉と大豆粉は成分チェックを徹底して行っており、安全なものを厳選しています。

また、小麦粉などの混入を完全にシャットアウトするため専用工場で製造しています。

生クリームの代わりに豆乳を原料としたクリームを使用しています。

クリームは米粉と大豆粉でつくったスポンジに合うものを厳選し、大豆のにおいが気にならないように配合を研究しました。

●おいしさへのこだわり

普通のケーキと比較してもおいしいと思っていただけるケーキにこだわりました。
クリームはなめらかでコクがあり、スポンジはふっくらとして少しモチモチした食感。
スポンジとクリームの相性も良く、口にしたときのハーモニーを大切にしています。

●安全へのこだわり①

専用工場のケーキをつくるブースは、衛生管理を徹底するため数ヵ所のポイントを通過した先の遮断された場所にあります。

ここはケーキを実際につくるスタッフしか入室できません。

工場は安全を確保するために細かくゾーニングされています。

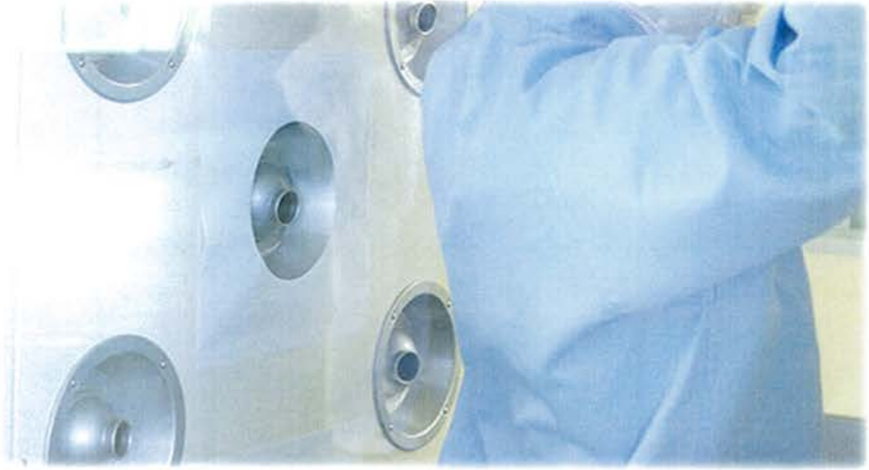
また、スタッフは衛生管理のためのプロセスを経てから工場内に入室しています。

写真は粘着ローラーで埃を除去しているところ。専用ユニフォームに付着した髪の毛、目に見えない埃までもここで除去します。

●安全へのこだわり②

次にアルコール殺菌器で手指を完全に殺菌します。

完全に消毒を終了しなければ次のゾーニングに進むドアが開かない仕組みになっています。



手指を殺菌した後はエアシャワールームへ。

ここには一人ずつ入室し、最終の仕上げとして全身の埃を除去し、異物の混入を完全に防ぎます。

ケーキをつくる専用ブースはさらにこの奥にあります。

●安全へのこだわり③

完成したケーキは輸送の際のアレルギー物質の混入を防ぐため、特別につくられた専用の密閉ケースに入れて出荷しています。

透明なので店舗でもケースを開けずに商品を確認することができます。

苺は別包装で、お客さまが水で洗ってから飾りつけます。

●商品のご紹介

小麦と卵と乳を使わない デコレーション

¥2,800(税込¥3,024)
直径 15cm(5〜6人分)

オレンジ・大豆・もも・ゼラチンを含む

爽やかな甘みの黄桃と、なめらかなクリームのコンビネーション！
甘酸っぱい苺ともちもちスポンジとのバランスも絶妙です。

小麦と卵と乳を使わない チョコデコレーション

¥3,000(税込¥3,240)
直径 15cm(5〜6人分)

オレンジ・大豆・りんご・ゼラチンを含む

チョコレート風味のスポンジ＆クリームに相性のよい苺ジャムをサンド。
苺のほどよい酸味とチョコのまろやかな甘みがとけあいます。