

報道関係者の皆さまへ ご一読いただき御社の情報としてご活用いただけますと幸いです。

— 期間限定メニューのお知らせ —

ORTO CAFÉ×中村学園大学のコラボメニュー販売決定！

2019年10月1日~2020年1月31日の間、オルトカフェと中村学園大学栄養科学部フード・マネジメント学科インターン生とのコラボメニューを販売いたします。2017年、中村学園大学の栄養科学部に新しくフード・マネジメント学科と言う九州の食産業界を牽引する「食のスペシャリスト」を育成するための学科が開設されました。これまでに、30を超える企業・団体の「食のプロ」が授業をサポートしており、オルトカフェを運営しているオルトアンドカンパニーも中村学園大学で講義を行うなど、積極的にサポートにあたっています。その一貫として、今回フードマネジメント学科の第1期生である3年生6名をインターン生として受け入れ、コラボメニューの開発を行いました。

これまでも「野菜」をテーマに様々な商品をご提供してきたオルトカフェ、今回はそれに学生らしい視点からインスパイアするビジュアルにもこだわり、素材や、産地も吟味した旬の食材を使ったドルチェメニュー3種を販売いたします。

About Item _販売商品

■BLACK FONDANT AU CHOCOLAT_第1弾10/1~10/31 ブラックフォンダンショコラ ¥600

ハロウィンをイメージした、真っ黒なフォンダンショコラ。女性に嬉しい「デトックス効果」「ダイエット効果」に期待が出来る、九州産「竹炭パウダー」を使用。ナイフを入れると熊本県産万次郎かぼちゃのガナッシュとキャラメリゼしたかぼちゃの角切りのかぼちゃが溢れ出します。かぼちゃの自然な甘みのトロリとしたガナッシュ、ホクホクの角切りかぼちゃ、2つの味わいが楽しめる新感覚のフォンダンショコラです。

■TARTE TATINT_第2弾10/1~11/30 タルトタタン ¥600

クレームブリュレを流し込んで焼き上げたタルトに、キャラメルソテーしたりんごを長時間かけてじっくり火を通したオリジナルのタルトタタン。秋のりんごを丸ごと一つ使うことで、りんごの旨味がギュッと詰まった濃厚な味わいに仕上がっています。

■BAKED APPLE CHEESE CAKE_第3弾12/1~1/31 ベイクドアップルチーズケーキ ¥800(仮)

丸ごとりんごの中に2種のチーズを使った生地を流し込み、アツアツのチーズケーキに仕上げました。酸味のあるりんごと、チーズの塩気、仕上げにかけた蜂蜜が大人の味わいです。

About material _素材について

今回特に注目していただきたいのは、ブラックフォンダンショコラに使用した竹炭パウダー。大分県にある山下工芸の九州産竹炭パウダーを使用しています。国際社会共通の目標である持続可能な開発目標(SDGs)17のゴールを目指す一環として、社会問題となっている放置竹林を有効利用しており、一切の農材、農薬、化学肥料等を使用しおらず安心安全なもの。最先端の殺菌機、ジェットミル機で加工をした、5ミクロンの超微粒竹炭粉パウダーは、水に溶けやすいことから、ふんわり柔らかくキメの細かいケーキに仕上がりました。また竹炭パウダーはミネラルが豊富で、デトックス効果、消臭効果があるとされており、今、注目の新素材です。

Shop Info_ショップ情報

ORTO CAFÉ

オルトカフェとは、はイタリア語で“菜園”という名のお野菜をコンセプトとしたバイクスタンドです。素材は、主に福津、宗像を中心とした九州産のものを使用しています。

住所：福岡市中央区警固1丁目15-51 1F / TEL:092-739-5110 / 営業時間：平日12:00-19:00 土日祝日8:00-19:00 / HP:<http://www.orto-cafe.com>



報道関係者の皆さまへ ご一読いただき御社の情報としてご利用いただけますと幸いです。

— 期間限定メニューのお知らせ —

ORTO CAFÉ×中村学園大学のコラボメニュー販売決定！

オルトカフェ及びコラボメニューの写真です。ご自由にお使いください。



Contact_お問合せ

本件に関するお問い合わせはこちらにお願いいたします

>> 株式会社オルトアンドカンパニー 担当: 上永(カミナガ) TEL/092-739-1231 MAIL/ kaminaga@orto-cafe.com