



鎧塚俊彦シェフ監修

イトインは砥部焼のお皿で提供



一部店舗のみ提供します。
写真はイメージです。

中山栗をたっぷり使用!

イトインもOK!



期間限定

中山栗の

とべもりジップ モンブラン

〈テイクアウト〉
¥750(税込)

〈サイズ〉16cm×4cm×4.5cm

原材料に右記を使用しています。



愛媛県の栗は「ほっこり感」が魅力です。中山栗の持ち味を最大限生かしたモンブランをぜひご堪能ください!



● 鎧塚 俊彦氏
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ

中山栗

日当たりの良い傾斜地で栽培される中山栗は粒が大きく糖度の高い濃厚な甘みが特長。江戸時代には、將軍徳川家光に献上し賞賛されたとの言い伝えがあります。

砥部焼

厚手の白磁に藍色の染め付けが特徴。最近では伝統的デザインにとらわれない作品も多く見られ、手仕事の味を生かした工芸品として注目されています。国の伝統的工芸品。

とべもり+(プラス)

えひめこどもの城・とべ動物園・愛媛県総合運動公園・えひめ森林公園の4施設からなるエリアの呼称。施設それぞれの楽しさや魅力をご体感ください。



● 後藤 大輔さん
ゴトウ洋菓子店

とべもりの緑豊かな風景とジップラインをデコレーションで表現しました。愛媛・中山栗の風味豊かな味わいを感じていただきたいです。