

河津桜まつり期間限定『さくらモッフル』登場！

浄蓮の滝に本店を構えるモッフル専門店「伊豆黒餅本舗（本社：有限会社森島米店）」は、2月7日から3月10日まで開催される河津桜まつり会場で、桜まつり期間限定『さくらモッフル（450円）』を販売する。

『モッフル』とは、おもちをワッフルの形に焼き上げた食べ物で、昨年頃からブームに火がつき始めている今話題の食品だ。

『さくらモッフル』は、桜もちをヒントに考案したもので、塩漬けの桜葉でつぶあんをくるみ、さらに桜葉を練り込んだピンク色のもちの中に挟んでワッフルの形に焼き上げたおやつ。つぶあんの甘さと桜葉の塩味が同時に味わえる、まわりサクサク中はもちもちの新触感スイーツ。

さくら祭りの期間中、さくら祭りの会場でしか販売しない。浄蓮の滝の本店でも頼めないという。まさに期間限定。ここでしか食べられない、まぼろしの逸品。

写真はモッフル専門店『伊豆黒餅本舗 河津桜まつり支店』。

さくらモッフルの他にも、「マヨしょうゆモッフル（450円）」「アイスチョコホイップモッフル（600円）」など全部で6種類のモッフルを提供する。

河津桜まつり会場では、モッフル専門が2店舗出店されるが、どちらの店でも同じメニューが頼めるそうだ。今回は、森島米店と（株）伊豆観光ホテルと提携し、出店が決まった。

「新鮮なおもちを食べてもらいたいから毎日必要な分だけ、もちを搗きます」という店主の森嶋昭仁さん（29歳）。米屋だけに、精米から餅つきまでこだわっているという。

クセになる新触感スイーツ「新しい桜もち」お花見のお供にいかがだろうか。



ご担当者様へ

今話題の、国産食材新スイーツであるモッフルの新規出店と、期間限定メニューのご紹介です。テレビ等で紹介されることの多いモッフルですが、全て自家製で精米・餅つきにこだわるモッフル専門店全国でも当店しかありません。本店はメニュー数10種類で2008年8月にスタートしました。この機会にぜひ取材していただきますようお願い申し上げます。

有限会社森島米店 代表取締役 森嶋昭仁

伊豆のモッフル屋ブログ：<http://moffle.i-ra.jp/> TEL：0558-87-0009 携帯：090-3215-6799