

フルーツ王国が生んだ夏のプレミアムフルーツ

## 宮崎県新富町産「ライチ」のケーキ&amp;パフェ

(株)コムサ（東京都渋谷区）が展開するカフェ業態「カフェコムサ」は“日本の食をアートする”をテーマに、日本の四季を感じる旬の国産プレミアムフルーツをふんだんに使用したアート感覚あふれるケーキをお作りします。国産ライチの3割を生産する宮崎県新富町産の大変希少なライチを使用したケーキとパフェをご紹介します。地域商社の一般財団法人で、地方創生の大きな流れの中、「強い地域経済をつくる」を使命とし、自治体（宮崎県新富町）が平成29年4月に設立した「こゆ地域づくり推進機構」（※以下、こゆ財団）とコラボし、宮崎県新富町産の旬のライチをふんだんに使用したプレミアムなケーキとパフェを展開します。海外産が99%を占める中で、わずか1%しかない貴重な果実となっている国産ライチの生産量年間第2位・宮崎県の中心的な生産地、新富町の誇る、白く透き通った肉厚の果肉とあふれる果汁が特徴の国産ライチの魅力を存分にお楽しみください！（展開：7/1～ライチ生産終了まで※店舗により異なります）



## 宮崎県新富町はフルーツ王国！

宮崎市の北に隣接する新富町は、人口約1万7,000人の町。東京ドーム約450個分の農地が広がり、ライチ以外にもマンゴーなど、1年を通じて旬のフルーツが収穫できる！

## 宮崎県新富町産「フレッシュライチ」のパフェ

アイス：バニラアイス

大変希少な国産ライチの中でも、栽培技術が高く、県知事も訪れるというライチ栽培の第一人者の森さんのライチをふんだんに使用したパフェです。ライチの美味しさをそのまま味わっていただけるようにバニラアイス、サクサクの香ばしいパイと合わせたシンプルな構成で



## 宮崎県新富町産「フレッシュライチ」のケーキ

(ベース：クリームチーズ)

大変希少な国産ライチの中でも、栽培技術が高く、県知事も訪れるというライチ栽培の第一人者の森さんのライチをふんだんに使用したケーキです。全面に飾り付けたライチのぷりぷりの果肉と、溢れるほどの果汁をお楽しみいただけます。

\*ケーキは一部店舗を除く全店で展開。パフェは銀座店、池袋西武店限定で展開。フルーツの入荷状況や店舗によってデザイン、価格が異なります。

## カフェコムサ銀座店でお披露目試食会を開催！

宮崎県新富町の町長をお招きし、宮崎県新富町産「ライチ」のケーキのお披露目試食会を開催します。新富町産ライチのご紹介や、弊社チーフパティシエによるケーキのご説明、実際に展開するケーキの試食を予定しております。この機会に是非、宮崎県新富町産ライチの魅力を体感してください！

- 日時：7月5日(水)13時～14時 ■会場：カフェコムサ銀座店（東京都中央区銀座4丁目3-1 並木館コムサステージ銀座 B1F）
- 内容：新富町産ライチの紹介、ケーキの紹介・記者様への試食提供 ※予定
- ゲスト：土屋良文（新富町長）、岡本啓二（こゆ財団 執行理事）ほか

## 本件に関するお問い合わせ先

株式会社コムサ 広報担当 菅屋  
 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-4-4 フィールド北参道3F  
 TEL :03-5775-2630 FAX :03-3746-8855 E-mail :y-sugaya@cafe-commeca.co.jp