

【2/24（火）13 時～@自治会館】タルトタタン様による 「矢巾産の紅玉りんごとポテトのバスクチーズケーキ」発 売に係る記者会見及び紅茶教室開催について

レシピ考案者・パティシエ 仲村 和浩氏 × 料理研究家 小野寺恵氏 × 矢巾町 紅玉林檜。地域の魅力を凝縮した至高のデザート「矢巾産紅玉りんごのバスクチーズケーキ」を 1 年間限定で販売開始！

このたび、タルトタタン様のご協力により、矢巾産の紅玉を使ったデザートの販売展開いただけることとなりました。2 月 25 日から通信販売も含め 5 店舗で 1 年間限定販売となります。発売にあたり、タルトタタン小松豊社長、矢巾町高橋昌造町長、料理研究家小野寺恵先生による記者会見及び一般の参加者 10 名を募集し、試食を兼ねた紅茶教室をタルトタタン様にて開催いたします。※紅茶教室の募集は終了しました。

- 1 日時 令和 8 年 2 月 24 日（火）13：00～
- 2 場所 岩手県自治会館 3 F（盛岡市山王町 4－1）
- 3 内容 タルトタタン小松社長、高橋町長、小野寺恵先生による記者会見及び小野寺恵先生による新商品試食を兼ねた紅茶教室 ※仲村様は所用のため欠席。 ※りんご生産者の方にも記者会見にご出席いただけるよう調整中。
- 4 商品名 矢巾産の紅玉りんごとポテトのバスクチーズケーキ

★タルトタタン様コメント★

タルトタタンでは、矢巾町（高橋昌造町長）の、矢巾町産紅玉のさらなる魅力発信とブランド化を目指したいという思いを実現するため、この度、レシピ考案者である著名な仲村和浩氏、および岩手県内外で活躍する料理研究家小野寺恵氏と連携し、特別なバスクチーズケーキを開発いたしました。本商品は、地域の宝である紅玉林檜を最高の形で全国へ届けるため、1 年間という限られた期間のみ販売する「プレミアムプロジェクト」として展開いたします。

—仲村 和浩氏 経歴—

フランスの製菓学校を主席で卒業。ストラスブール<ティエリー・ミュロップ>で研修を積む。帰国後、<サダハル・アオキ・パリ>に勤務し、製菓の基礎を学ぶ。その後、ブライダル関連企業・個人店立ち上げ等の勤務を経て、西新宿<ハイアット リージェンシー 東京>にて、同社、最年少でシェフパティシエに就任。現在、<株式会社 INTUITIONS>を設立し、様々な企業・ホテル・パティスリー等に対し、コンサルティング事業を行う。

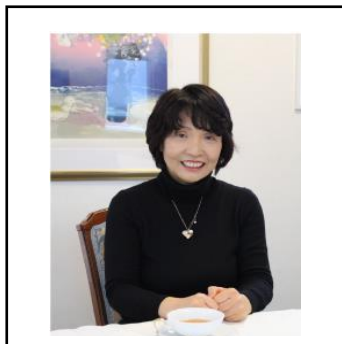
また、<株式会社 GOODNEWS>（栃木県那須町）の取締役を務め、地方創生、福祉、SDGs への取り組みを推進している。

—小野寺 恵氏 経歴—

ル・コルドン・ブルー（料理学校）主席卒業。パンディプロム取得。今田美奈子氏、弓田亨氏に師事。

小野寺恵パン洋菓子教室主宰。メグミプランニング（商品開発プロデュース）代表。

岩手県の豊富な食材を使った料理や製菓をテレビなどのメディア、県や市町村などで指導。子育てや食育の講演などにも力を入れている。2021 年から矢巾町「食と健康のアンバサダー」。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

矢巾町産業観光課 観光振興係 TEL：019-611-2605