

## 編集部のお試しレポート

日時：令和元年 9 月 28 日

商品名：「マーガレットケーキ」 1,852 円(税抜)

製造&販売元： 3p.m.さんじ

今回のお試しレポートは、「第 1 回神奈川なでしこブランド認定商品 フード・アクション・ニッポンアワード 2012 年度 審査委員特別賞」を受賞した『マーガレットケーキ』です。相模女子大学短期大学部食物栄養学科の学生と卒業生のレシピを基に、葉山3pmさんじさんが共同開発したこのケーキは、学生たちがキャンパスで採れる梅で作製した梅酒とその実、さらに大豆たんぱくを加えて、相模女子大学の校章を模した「マーガレット」の形で焼き上げられたものです。防腐剤不使用で熟成型のヘルシーケーキということですが、いったいどんな味なのでしょう。

写真 1



写真 2



手元に届いた商品は、パッケージからかわいいデザインで、直径 15cm 程のお手頃サイズです(写真1)。箱を開けると丁寧にナイフと切り方の説明書までついていました。これはうれしいですね(写真2)。箱から出してお皿にのせるとまさにマーガレットの形。また、これを一人分切り出すとハート形になるので、切り分

写真 3



けるのも楽しくて簡単ですね(写真3)。口に入れると、梅酒の香りとともに、オレンジピールのさわやかな風味とほのかな苦みを感じることができます。ふわふわというよりもしっとりとした食感で、見た目の可愛さとは裏腹に、大人な味を楽しめるフルーツケーキです(写真4)。発酵という昔ながらの知恵と、創意工夫のたっぷりつまった拘り素材を使用しているというこのケーキは、日が増すにつれ、味に深みが出てくるのも特

徴とのこと。どっしりとしたケーキなので 3 時のおやつにちょこっとずつ頂いて、時の経過とともに味の変化を楽しむのもおすすめです。

3p.m.さんじさんのマーガレットケーキは、おいしい、ヘルシー、見た目もかわいく、細かいところまで気の配られた、とっても心満たされる逸品でした。お家でも、お仕事の休憩時間でも、お手土産にでも、良いお茶時間のお供になってくれること間違いなしです。皆様も是非一度、ご賞味あれ。

写真 4

