

2017年12月9日、10日、16日、17日

「なんしょん？マルシェ生まれのスイーツが有名パティシエとコラボ

・限定オリジナルスイーツ誕生！」

OHKの情報番組「ミルンヘカモン！なんしょん？」で取り上げた地域の特産品を開発するプロジェクト「なんしょん？ルシェ」。その中の赤磐市の堀川さんが開発した「桃の食べる生甘酒」がANAクラウンプラザホテルコラボスイーツとして変身！

パティシエの正木辰宣さんが手がけたスイーツは3種類。「桃の食べる生甘酒とピスタチオのガトー」（手前・真ん中）「桃の食べる生甘酒とフロマージュブランのベリーソース」（右）「桃の食べる生甘酒のロールケーキ」（左）です。

倉敷駅前の三井アウトレットパークで今月9日(土)、10日(日)、16日(土)、17日(日)の午前11時から販売されます。味は間違いなし！限定販売なので数に限りがあり早い者勝ち!!是非、お出かけください!



「桃の食べる生甘酒」



「限定コラボスイーツ」



「三井アウトレットパークでの販売様子」



