鳳梨

PINEAPPLE
CAKE
TOTTORI JAPAN

鳥取境港で見つけたパイナップルケーキ

「なぜ鳥取で？」

台湾でパイナップルケーキは「幸運を運ぶ縁起物」とされ贈り物の定番です。

鳥取県境港市は、その名の通り古くから港町として栄えてきました。大陸貿易の拠点として台湾との交流も盛んに行われており、そんな中、お土産として持ち込まれた「パイナップルケーキ」を、私たちの地元境港でも日常的に食べたいと、見よう見まねで手造りし、地元カフェのメニューにしていたのが始まりでした。

ある時、ケーキ作りに取り掛かっていると、原料であるパイナップルが足りません。困ったパティシエは偶然手元にあった「梨」を加えてみることにしたそうです。鳥取といえば「二十世紀梨」が名産品。季節になればどこの家庭でも見かける定番なのです。すると、「フレッシュで独特の甘みと優しさのある、思いもかけないオリジナルの味になり、台湾からの旅行者や留学生の方にご試食いただくと「美味しい、日本独自のパイナップルケーキだ」と大好評！

この知る人ぞ知る境港の手造りパイナップルケーキを、これまた地元境港のケーキ職人さんの協力を得て生地や製法に改良を重ね「鳳梨（ほうり）」という商品名で発売することになりました。この「鳳梨」はパイナップルの漢名です。漢字に「梨」の文字が入っていますが、パイナップルと梨の相性の良さは、きっと偶然では無いのでしょう。よく見れば、鳥取の「鳥」の文字も……本場台湾にも無い、鳥取だけのパイナップルケーキ。誕生です。

鳳梨 ほうり

BLUEBERRY
CAKE
TOTTORI JAPAN

藍苺

黒いパイナップルケーキ!??
鳥取県境港でみつけた
その正体は…?

鳥取県境港市に、台湾からお土産として持ち込まれた「パイナップルケーキ」。これに鳥取県の名産「梨」を加えた、知る人ぞ知る境港の手造りパイナップルケーキ「鳳梨（ほうり）」。

境港のカフェでしか食べることのできなかった「鳳梨」が、鳥取のスイーツとして県内外の店舗に並べられると、フレッシュで独特の甘みと優しさのあるオリジナルの味が話題になり、おかげさまで大人気となりました。

ところが、あまりの人気に原料が不足。困ったパティシエは、他においしいケーキのつくれる鳥取県の名産品がないかを探しました。その第一弾がこのブルーベリーケーキ「藍苺（らんめい）」なのです。

鳥取県の最高峰「大山（だいせん）」は実は日本でも有数のブルーベリーの産地。観光農園も多数存在し、特に初夏、多くの味覚狩り客で賑わいます。そんな甘酸っぱいブルーベリーを、チャコールダイエットなどでも注目される「食用活性炭」を練り込んだ洋菓子タルト生地で包みました。

窯入れ窯出しは手作業で、ひとつひとつ心をこめて焼き上げた「藍苺」。見た目は真っ黒だけど、焼き加減は上々です。

チャコールフードな
ブルーベリーケーキ

藍苺（らんめい）

鳳梨

藍苺