

<ARINCO白景ロール>

福井県：コシヒカリ

コシヒカリを丁寧に製粉した米粉を使用し、もちっとした食感のスポンジ生地に仕上げました。

石川県：五郎島金時

加賀伝統野菜の一つでもある五郎島金時。ふっくらと焼き上げ、食感が残るように荒くつぶしたさつま芋は、ふんわりと広がる自然の甘みが魅力です。

石川県：珠洲の天然塩

日本海のきれいな海水をくみ上げ、太陽と自然の風で乾燥させた珠洲の天然塩。ロールケーキのやさしい甘みを引立てます。

卵黄を使わず、卵白のみを使用したモチモチしつとりの真っ白い生地が特徴。

雪のように真っ白なスポンジ生地で包み込んだのは、北陸ならではの美味しい素材。北の旅路を思い出す、ほっくりと優しい味のロールケーキに仕上がりました。

<ARINCO白景ロール 凜>

【生地】

福井県：コシヒカリ

コシヒカリを丁寧に製粉した米粉を使用し、もちっとした食感のスポンジ生地に仕上げました。

【クリーム】

富山県：越国屋 新村こうじみそ商店「甘酒」（ノンアルコール）

昔ながらの米と糶だけで作られた「甘酒」はアルコール分がなく、赤ちゃんからご年配の方まで楽しめる優しい味です。

富山県：皇国晴酒造 「幻の瀧」

クセがなく柔らかい味わいのするお酒で、女性からも人気です。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2011」金賞受賞。アルコール成分は飛ばして風味づけに使用しています。

石川県：能登 珠洲の「天然塩」

日本海のきれいな海水をくみ上げ、太陽と自然の風で乾燥させた珠洲の天然塩。ロールケーキのやさしい甘みを引立てます。

【2種類のゼリー】

石川県：小堀酒造店 「萬歳楽 加賀梅酒」

原料の梅は、旨味とまろやかさに富んだ石川県金沢市と福井県産の紅映（べにさし）だけを使い、氷砂糖とアルコールだけで仕込む昔ながらの醸造。アルコール成分は飛ばして風味づけに使用しています。

富山県：皇国晴酒造 「幻の瀧」

クセがなく柔らかい味わいのするお酒で、女性からも人気です。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2011」金賞受賞。アルコール成分は飛ばして風味づけに使用しています。

能登珠洲の「天然塩」、福井県産「コシヒカリ」、越中富山の「甘酒」など、厳選した北陸の食材を使用し、生地のしつとりもちっとした食感は活かしながらも“凜”とした大人の味わいのあるロールケーキに仕上げました。また、生クリームに「酒粕（ノンアルコール）」を使用し、宝石のような輝きを醸す「地酒風味」のゼリーを巻き込むことで大人のイメージを演出しました。製造過程の中でアルコール成分を飛ばしていますので、大人はもちろんお子さまも安心してお召し上がりいただける商品です。