

津山産小麦 ふくほのか使用【津山ロール】

津山オリジナルブランド創作菓



津山ロールの特徴

- 津山産小麦100%を生地に使用（全国的に稀）
- 黒大豆などの津山地域の特選素材を使用
- 津山地域の8社のお菓子屋さんが開発



今 この津山の地で郊外に広がる豊かな自然と肥沃な大地に恵まれた環境を生かし 産学官民協働による農商工連携により津山産小麦「ふくほのか」の生産に取り組み その小麦粉を活用した食文化の向上と新しい地域活性化事業とに取り組んでいます

この事業に賛同した津山地域の和・洋菓子職人たちが津山産小麦粉と地の特産物を織り込みオリジナルのロールケーキを創作し 統一ブランド「津山ロール」として開発しました

新しい食文化を発信する新創作菓「津山ロール」を郷土の味わいとしてお届けいたします

アンジェ



イートイン

あり

カットロール

あり

大文字



イートイン

なし

カットロール

あり

松月堂



イートイン

なし

カットロール

要予約

くらや



イートイン

あり

カットロール

要予約

グリーンヒルズ

宮川

中国自動車道

院庄IC

吉井川

●衆楽園

津山城（鶴山公園）

●洋学資料館

●作州城東屋敷

●城西浪湯館

●徳守神社
●作州民芸館

●アルネ津山

吉井川

加茂川

国道
53
ROUTE

津山IC

●イオン津山

●津山まなびの鉄道館

国道
26
津山

WAKANA



イートイン

なし

カットロール

要予約

シロヤマテラス



イートイン

あり

カットロール

あり

フランセ



イートイン

あり

カットロール

あり

昭和堂



イートイン

なし

カットロール

要予約

●山神社

●美咲町柵原
総合文化センター

吉井川

アンジェ



津山の特産品の巨大胚芽COCOROと黒豆をトップにデコレーションし、生地とクリームにはチョコレートの豊かな風味が楽しめる大人の味付なケーキです。

WAKANA



生地は紅麴で桜色に着色し、桜の花（津山産）の実物と焼印を押した春らしい逸品。あんこには、桜の葉の塩付けで甘さにアクセントをもたせています。

大文字



生地に香ばしい黒豆きな粉を使用し、作州産の卵と山芋でふっくらと仕上げています。

シロヤマテラス



津山産のはちみつと作州の柚子が香るあんクリームを、ふわふわのスフレ生地で甘さを控えめに、ロール仕上げのやさしいケーキです。

松月堂



中心部は白桃の果肉入りゼリー。バタークリームにも白桃の果肉がちりばめられ、果実味たっぷりで、中から外まで桃づくし。凍らせると中が美味なシャーベット状に。

フランセ



口に入れた瞬間に広がる香ばしさの正体は作州黒豆。そのきなこを生地にふんだんに使用して自然な甘さに。珈琲のコクと苦みがアクセントの珈琲バタークリームも個性的。

くらや



濃厚な抹茶バタークリームとロールの中心に求肥を入れた和と洋がコラボレーションしたケーキです。和菓子屋さんならではのアイデアが光ります。

昭和堂



黒糖と作州産の卵でふっくらと風味ある生地に焼き上げ、バタークリームの中には黒豆とわらび餅を入れて和の味わいのロールケーキに仕上げました。

	所在地	TEL	営業時間	定休日	通常 ロール	カット ロール	取り寄せ	イート イン
アンジェ	津山市山北 400-4	0868-22-1819	10時～19時（月～土） 10時～18時（日祝）	火	○	○	○	○
大文字	津山市小原 207-6	0868-23-7266	9時～18時（小原店） 9時半～18時（高野店）	火・不定休	○	○	○	×
松月堂	津山市東一宮 12-5	0868-27-2728	8時半～18時	不定休	○	要予約	○	×
くらや	津山市沼 77-7	0868-22-3181	9時半～18時半	水・不定休	○	要予約	○	○
WAKANA	鏡野町吉原 695-2	0868-54-3721	10時～19時（月～土） 10時～18時（日祝）	火	○	要予約	○	×
シロヤマテラス	津山市山下 30-1	0868-24-2111	8時～21時	年中無休 （休館日あり）	○	○	×	○
フランセ	津山市林田町 23	0868-22-0228	8時半～18時半	水	○	○	○	○
昭和堂	美咲町久木 242-8	0868-62-0020	8時～18時	不定休	○	要予約	○	×

※販売状況（在庫）、取り寄せの可不可、イートインの可不可などの最新情報は各店舗にお問い合わせください。