

白壁ロール

有限会社イヨエッグ（内子町）

「白壁（しらかべ）ロール」は、お米を食べて育った鶏が産んだ白い黄身の卵と国産米粉で作った極上のロールケーキです。

開発を手がけた「(有)イヨエッグ」は、地域の耕作放棄地を減らす手助けが出来ないかと、鶏の餌であるトウモロコシを愛媛県産の米に変え、さらに動物性たんぱくを植物性に100%置き換えて育てることで、黄身まで真っ白の「米っ娘たまご」を開発しました。

スポンジ生地はこの「米っ娘たまご」を贅沢に使うことで、全卵を使用しても真っ白な仕上がりとなっています。また、粉は小麦粉の代わりに愛媛県産の米粉を100%使用し、きめが細やかでもっちりとした生地で、あっさりとした口どけに加え、米本来の甘みが引き出されています。さらに、パティシエによって作られるこだわりの特性クリームは、上品で甘さ控えめであり、スポンジ生地ともマッチしていて、今までにない柔らかさを持った白い雪のようなふわふわした食感のロールケーキになっています。

商品購入をご希望される方は、下記URLよりご購入手続きをお願い致します。

<https://iyoegg.com/>



白壁の内子
白壁ロール

愛媛県産
米粉