

2016年12月1日

「きぬあかり」のワッフル。12月3日の東海ラジオ 「オカザえもん」と岸田メル！withおとめボタン」で紹介

シーシーエスコーヒー株式会社は、2016年12月3日（土）23：00～ 放送の東海ラジオ「オカザえもん」と岸田メル！Withおとめボタン」に出演し、愛知県産の小麦粉「きぬあかり」100%使用のワッフルを紹介しました。

出演したのは、同番組の「作ってきぬあかり！」という、名古屋めしを小麦粉でささえる、愛知県製粉協会のご協力のもと、“国産コムギ大使”が愛知県産の小麦『きぬあかり』を使って、小麦の七変化をテーマに新しいメニューをたくさん考えていこうというコーナーです。

番組には、弊社直営店ボルサ稲沢店店長の佐野が出演し、焼きたての「きぬあかり」のワッフルメニュー2品を6名のパーソナリティに食べていただきました。

「ロースハムとたまごサラダのワッフルバスケット」の感想は、「香りが良く外側がパリッとし中はモチモチした触感の生地が美味しい。スイーツのイメージのワッフルに卵・ロースハム・レタス・トマトなどが合い、思ったイメージと違いすごく美味しい。季節限定「りんごのワッフル（アップルシナモンソース添え）」の感想は、「リンゴソースの中の果肉の触感が良く、ホイップクリームも甘さ控えめでワッフルの生地と合う。」とどちらも美味しいとの感想をいただきました。

焼きたてのワッフルの香ばしい香りがスタジオいっぱいに広がるなかで、パーソナリティの興奮したコメントが印象的でした。

是非、ご視聴ください。



（スタジオ収録風景）

この件に関するお問い合わせ先：

シーシーエスコーヒー株式会社 TEL：052-432-6363 HP：www.ccscoffee.co.jp