



## iBakery 與京都凱悅酒店

聯手打造京都抹茶手工蛋糕

東華三院社會企業旗下iBakery去年推出京都抹茶曲奇餅反應熱烈，為答謝各界支持，今年再接再厲，推出全新「京都抹茶手工蛋糕」，無論味道、質感與包裝均體現京都式的完美主義，亦秉承iBakery一直以來推動的共融信念，希望以「一小口·大不同」的優質產品贏得顧客支持。

全新的「京都抹茶手工蛋糕」以京都凱悅酒店 (Hyatt Regency Kyoto) 提供的人氣食譜，結合該酒店首席餅師安田俊二的悉心指導，並採用馳譽中外名店祇園 利的優質抹茶，由iBakery不同能力成員組成的團隊合力製作。

### 堅持無添加 份外稱心

iBakery堅持生產過程無添加，所以蛋糕所散發的香味都是來自食材本身的味道，不含人造色素及香精，是iBakery引以為傲的百份百香港製造產品。蛋糕的抹茶味香濃而牛油味適中，甘甜的餘韻悠長持久，佐以咖啡或綠茶品嚐固然更形美味，又或伴以雪糕、忌廉、紅豆茸、黑糖漿等配料享用亦份外稱心。W



### iBakery

網址：<http://ibakery.tungwahcsd.org/ibakery/>

有關抹茶手工蛋糕一般查詢

電話：2711 1345

電郵：ibakeryptc@tungwah.org.hk