

# 京都抹茶手工蛋糕

真厲害！

東華三院轄下的另一個社企組織 iBakery，終於成功與京都凱悅酒店合作成功，獲得該酒店不取分文的，來港傳授他們西餅部的名品「抹茶蛋糕」。

說到底，都因為京都凱悅的總經理橫山先生是個為善最樂的人。而東華的 iBakery，這些年的發展以及對弱勢族群的照顧和鼓勵，亦使橫山十分感動。

聽 iBakery 負責人 Florence Chan 說，這個合作計劃彼此來來往往的商討了一年多，香港的飛過去，京都的也飛過來。

由計劃的萌芽、落實，到今日成功推出，Florence 說，必須感謝一個人，他就是資深傳媒人、日本關西旅遊大使、旅遊飲食作家陳俊偉——他是這個計劃的發起人，也是中間人兼推手。

京都凱悅特別派出首席餅師安田俊二到香港來，親自教授 iBakery 的智障人士如何烘焙「京都抹茶手工蛋糕」。

這款蛋糕使用了京都祇園著名的辻利抹茶為原料，而蛋糕的包裝由本地設計師 Match Chen 負責，採用了日本傳統的風呂敷設計，把蛋糕用風呂敷包裹，貫徹了古都的優雅風情。

這幅和風包袱布，可以配上扣環或皮帶，成為你的隨身布袋，亦可仿古人用來包裹書籍，是真正的環保。