

## 京都優質抹茶製鬆軟蛋糕

繼去年推出的抹茶曲奇，社企 iBakery 再度與日本京都凱悅酒店合作，推出京都抹茶手工蛋糕。是次合作前後籌備一年多，酒店派出首席餅師安田俊二來港培訓員工，部分 iBakery 員工亦曾前往京都凱悅酒店受訓。

iBakery 以酒店提供的食譜為藍本，按港人口味作出調整，沒有按酒店做法加入黑糖，甜度較京都版本的低。他們更不計成本，採用京都百年品牌祇園辻利優質抹茶，抹茶分量甚至比酒店版本還要豐富，抹茶香馥郁，餘韻悠長。蛋糕鬆軟且濕潤，甜度適中，可拌雪糕、



**iBakery 京都抹茶手工蛋糕(\$118)**

紅豆蓉、忌廉，或佐以咖啡熱茶皆可。

而為保留京都風味，iBakery 特別找來本地設計組合 KaCaMa，以日本傳統「風呂敷」為靈感，設計一款「環保萬

用棉布」以包裹蛋糕。棉布更可用作包裹書籍、水瓶或紙巾盒，環保又時尚，攜同棉布到 iBakery 購買京都抹茶手工蛋糕，更可獲 5 元折扣優惠。

**銷售：**

堅尼地城 iBakery 愛烘焙麵包工房、中環添馬公園 iBakery Gallery Café 及灣仔合和中心地下 iBakery Pop-up 專賣店（至 7 月底）

**網址：**

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

**Facebook：**搜尋 iBakeryhk

**查詢：**2711 1345