

Royal Patisserie Rezept hergestellt:

Royal Patisserie Rezept hergestellt:



brandy cake
depuis 1956

Handgemachtes Ofengeback von Royal Patisserie
Unser handgemachtes Ofengeback ist jedes einzeln,
EAU-DE-VIE GATEAU DE SOUSAKUYOUGASHI

インターネットでご購入が可能です。



創作洋菓子の□イヤル

宇部市南小串2丁目4の2 電話(0836)33-0100

⇐オンラインショップ

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/royal-cake/>

⇒オフィシャルホームページ⇨

<http://www.so-royal.com/>



創作洋菓子の
□イヤル

Royal Patisserie Rezept hergestellt: wir wünschen Ihnen
zufriedene und glückliche Stunden mit unserem
hausgemachten Ofengeback.

NO. CC11143

菓子職人薬師寺文夫。
半世紀変わらぬ製法の
ブランデーケーキ。



ブランデーケーキ物語

昭和四十八年

当店のブランデーケーキは、店主が最高級の味を目指して、修行時代から半世紀に渡り試行錯誤を重ねてきた究極のパウンドケーキです。

店主は、昭和48年に山口県宇部市の宇部新川駅前の松島町商店街に自分のお店をオープンし、その後、かねてから思い入れのあったブランデーケーキというお酒の利いたパウンドケーキを店頭に並べ始めました。このブランデーケーキ、今でこそ、どの洋菓子店にも並ぶような定番焼き菓子になりましたが、そのころはあまり知られておらず、お酒がたっぷり入っているこのお菓子のファンはほとんどいませんでした。



店主の思い

しかしながら、修行時代、16歳で福岡県知事賞をもらった自慢のパウンドケーキでしたので、なんとか最高級のお菓子里に育て上げたいと店主は作り続けました。売れ残っても、売れ残っても、その味にこだわり、採算の取れない半ば店主の趣味に近い存在になっても、止めることなく日々作り続けていきました。

ブランデーケーキのごとく「熟成」の人生

その中で、少しずつ少しずつ、1人、2人とファンが増え、その少数のファンの方々がいつの間にかご意見番となり、味の共同開発者となり、素朴で味わい深く、風味の良い、納得のいくパウンドケーキを完成させることができました。そして、年月をかけて試行錯誤しながらも納得のいくものに仕上げた店主の自慢の品は、時を重ねながら熟成する縁起の良いお菓子として、結婚式のお引き菓子としてもお使いいただくことが増え、いつの間にか欠かすことのできない看板商品になりました。

そして、その遅咲きのブランデーケーキは、昔ながらの製法という個性を授かり、新しい時代のスイーツとは異なった、シンプルで存在感のあるお菓子として広く知られるようになりました。

創作洋菓子のロイヤルの主な受賞歴

第1回全九州山口県洋菓子展示大品評会

昭和31年に第1回全九州山口県洋菓子展示大品評会知事賞を受賞した日の記録を基に歴史を刻み続けて、五十数年。変わらぬ製法のままに半世紀。



知事賞



感謝状

全国菓子大博覧会



技術優秀賞<第21回>



名誉会長賞<第21回>



全菓博大賞<第20回>



名誉金賞<第20回>

熟成の魅力。
ブランデーケーキの本質。



日に日に熟成。

ブランデーケーキの本来の特徴「熟成」

ロイヤルのブランデーケーキも、「熟成」によりその美味しさの深みを作り込みます。

焼き立てのパウンドケーキに、ブランデーたっぷりのシロップを、お玉で満遍なく染み込ませ、手早く銀紙で包み冷暗所で保存する。ロイヤルのブランデーケーキの昔ながらの製法は、現代の主流の脱酸素材等を使ったフィルム密閉式の保存方法とは違い、通気性もあり、フィルムとアルコールの密閉による化学変化ありません。

年月を増すごとに美味しく熟成するお酒「ブランデー」の個性によく似たブランデーケーキの本来の個性「熟成」を、明確に楽しむことができます。

保存方法も昔ながらの製法の一つ

日に日に熟成するブランデーケーキは、お店では、1～2週間を目安に、箱ごと上下を返します。下に沈み込んだブランデーシロップをゆっくり上に降ろします。それにより、香りと美味しさが幾度もパウンドケーキの中を巡り、より一層深いおいしさを作り上げます。

今では、お客様も、お買い上げ後にその作業を継続しながら熟成を楽しまれる様になりました。それをファンのお客様の言葉をお借りすると「育てる」というそうです。

是非、このブランデーケーキを美味しく育ててみてください。



新たな個性

シンプルなブランデーケーキ

ロイヤルのブランデーケーキは、昔ながらのシンプルな製法ゆえに、その特長を、使用するお酒によって姿を変えていきます。

従来のサントリーVSOを使用したスタンダードタイプは、国産のブランデーならではのやさしい香り、味を作り出し、クルボアジェVSOPを使用したプレミアムタイプ、ヘネシーX.O.を使用したタイプ、米焼酎を使用したタイプ、それぞれに、そのお酒の個性に影響を受けた味わい、香りをベースに、熟成と共に、更にその個性の差を広げていきます。

お酒を楽しむがごとく楽しめるのが、このロイヤルのブランデーケーキの特徴です。



ブランデーケーキスタンダード

1,296円(税込)

賞味期限 製造より90日 常温保存

サントリーVSOを使用した半世紀変わらぬ製法で作り続けてきたベーシックなブランデーケーキ。国産ブランデーならではの、優しい味わいと香り。むかしながらのブランデーケーキです。

ブランデーケーキプレミアム

2,484円(税込)

賞味期限 製造より90日 常温保存

クルボアジェVSOPを使用したコニャックベースのブランデーケーキ。すっきりとした味わいと、クルボアジェならではのフルーティーな香りが、より大人のお菓子に仕上げます。熟成による変化を楽しめるお菓子です。



ブランデーケーキエクセレントXO 4,104円(税込)

賞味期限 製造より90日 常温保存

ヘネシーX.O.を使用した最高級ランクの仕上がり、熟成。ヘネシーX.O.(700ml)1本から20本しか取れない贅沢なブランデーケーキ。ヘネシーの個性でもあるのリッチでパワフルな存在感のある香りが生かされたお菓子です。



和酒彩菓

2,160円(税込)

賞味期限 製造より90日 常温保存

43° というウォッカのような米焼酎を使用した和酒ケーキです。プレミアムタイプ(非売品)は、2015年ドイツG7エレマウサミットにて、外務省より日本のお土産として各国の首脳に渡されました。

ブランデーケーキを詰め合わせのギフトにしました。

この他にもいろいろな組み合わせのアソートギフトが作れます。(税込2,916円～16,000円程度)



アソートA2-SP
4,104円(税込)

ブランデーケーキスタンダード×1
ブランデーケーキプレミアム×1



アソートA2-SX
5,724円(税込)

ブランデーケーキスタンダード×1
ブランデーケーキエクセレントXO×1



アソートA3-SPX
8,316円(税込)

ブランデーケーキスタンダード×1
ブランデーケーキプレミアム×1
ブランデーケーキエクセレントXO×1