

横須賀市の魅力ある返礼品をより多くの皆さまに、知って、味わって、感じてもらうため、今回新たに登場した選りすぐりの「横須賀応援ふるさと納税」をご紹介します！

横須賀市、ふるさと納税に真剣です



ファミリー製菓の ベイクドチーズケーキ (7号)

寄付額 6,000円

オーストラリア産のクリームチーズと国産の卵黄をたっぷり使用し、じっくりと湯せん焼きして表面はさっくりと香ばしく、お湯に浸っている部分はしっとりとした食感に焼き上げ、異なる食感を一つのチーズケーキの中に封じ込めました。

味のアクセントにオランダ産のエダムチーズパウダーを使用して塩味を加え、イタリアシチリア産レモン果汁で酸味をプラス、オレンジリキュールをごくわずかに加えることで爽やかな風味に仕上げました。

表面に塗ったアプリコットジャムの優しい酸味と濃厚なチーズケーキのマリアージュもお楽しみ下さい。

市担当者からのコメント

直売店でいつも売り切れている一番人気のケーキ☆

私も「美味しい上にお手頃価格」なコスパの良さに足しげく通っていますが、なかなかお目にかかれないんです…

それがこの度ふるさと納税の返礼品として、満を持して登場！

濃厚なチーズの味わいで、担当者としても、常連としても、イチ押しです♪

有名飲食店やホテルのビュッフェでも提供されている人気ケーキです。新鮮さを保つことのできる高い冷凍技術により、「作りたての美味しさそのまま」を工場から直送いたします。量産品でよく使われるミックス粉類は使わず、粉・卵・砂糖などの主原料はもろろん材料は徹底的に吟味・厳選し素材にこだわっています！職人が指揮する手作業と、最新鋭の設備が一体化した工程はどれも手作りの要素が満載。手間ひまかけて、一つ一つ手作りでケーキを作っています。

私が作りました /



事業者情報 ファミール製菓 パティシエ 田頭さん

フランスでの修行経験もあるケーキ専属パティシエです。メインキャリアである洋菓子開発で培った発想力と味づくりテクニックを駆使し、独創的で美味しいケーキを開発することを信条としています。そんなパティシエが長い時間かけて試行錯誤して開発したケーキを是非、食卓の真ん中で味わってみてください。

横須賀市ふるさと納税サイト



こちらのページで横須賀市のふるさと納税情報を発信しています。各ポータルサイトへのリンクもこちらをご参照ください。
<https://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/shisei/kifu/furusato/index.html>

メディアの皆様へ

お問合せ、または取材をご希望の場合は下記担当までご連絡ください。返礼品に関する情報提供や事業者との調整など、お手伝いいたします。

事務担当 横須賀市経済部ふるさと納税企画担当課 TEL:046-822-8517