



各店舗自慢の“丹後ちりめんロール®”をぜひ味わってください。

丹後ちりめんバターロール —パティスリーK—



どこか昔なつかしい味を感じるバタークリームで仕上げたロールケーキ。さめ細かい生地でなめらかな口溶けが特徴です。高級スイスチョコで“丹後ちりめん”を演出しています。ぜひ、一度ご賞味いただき、なつかしさを感じてください。

Patisserie K(パティスリー ケー)

京都府京丹後市峰山町荒山372-6
☎0772-62-3458
10:00~19:00/月曜定休

戸田風月堂 丹後ちりめんロール



丹後ちりめんは、“白地”と“シボ”が特徴です。そのイメージを大切に丹後ちりめんロールを創作いたしました。生クリームに丹後大納言小豆を入れ白い生地で巻きました。ふんわりしっとりお口の中に広がります。丹後ちりめんのように未永くご愛顧のほどお願い申し上げます。

戸田風月堂(とだふうげつどう)

京都府京丹後市峰山町杉谷27-7
☎0772-62-0790
9:00~18:00/不定休

丹後ちりめんロール —だいまるしょうゆ—



明治41年創業の丹後有数の醤油店の「だいまるしょうゆ」のしょうゆを使ったロールケーキです。醤油の味と甘さが絶妙な食味となり、癖になる味です。ぜひ一度お試しください。

大下倉醤油醸造所 【だいまるしょうゆ】

京都府京丹後市弥栄町和田野566
☎0772-65-2405
Café 10:00~15:00
醤油販売 10:00~18:00
月曜定休

丹後ちりめん おおのロール



しっとり柔らかくて濃厚な味わいにファンもおく、上質なクリームチーズとイタリア産マスカルポーネチーズと、新鮮な地玉子を使い、りんごのブランデーカルヴァドスが香ります。生地はとてもエアリー。でも水分量は多くしっとりとしていて、中のクリームとなじむことで独特の食感を演出します。お店で一本一本丁寧に、手作りでまいています。ぜひ、一度ご賞味ください！

あみ☆けん

京都府京丹後市峰山町杉谷1134-7
☎0772-62-4121
17:30~23:00/火曜・第4土曜定休
●オンラインショップ
<https://amiken-tango.com/onlineshop/>

黒豆丹後ちりめんロール



濃厚なチーズを使用した生クリームの中に柔らかく炊き上げた甘煮黒豆を加え、まるで“丹後ちりめん”の白生地のような真っ白なふわふわのスポンジで包みました。

株式会社ポラリス 丹後長寿商店

京都府京丹後市網野町木津5番地
(お土産処 かにはん内)
☎0772-74-0812
8:00~17:00/年中無休
●オンラインショップ
<https://www.rakuten.co.jp/tango-polaris/>

大美ち丹後ちりめんロール



丹後ちりめんの発祥の地で、「機織養蚕の守護神」として仕える猫をコンセプトにした「狛猫もなか」と同じ自家製つぶ餡を、丹後ちりめんロールにも使っています。要事前注文ですが、お土産や猫好きな方にどうぞご賞味いただけましたら幸いです。

御菓子司 大道(おかしつかさだいどう)

京都府京丹後市峰山町泉65
☎0772-62-1360
9:00~20:00/水曜定休
※丹後ちりめんロールは要事前予約

一社)京丹後龍宮プロジェクトの
「龍宮の玉手箱 丹後ちりめんロールケーキ」も
商品を開発中です。

丹後ちりめんロール®を開発してくださる
賛同店を募集しています。

丹後ちりめんロール®とは、丹後地域で製造・販売可能な、
丹後ちりめんの反物をモチーフにしたロールケーキです。
ぜひお問い合わせください!!

お問い合わせ

京丹後市商工会 経営発達支援計画推進室 京都府京丹後市峰山町杉谷836-1 Tel.0772-62-0342