

2022年10月3日

報道機関各位

Castella do Paulo Inc.

「外はカリッ、中はふんわり」京小麦と平飼いたまご美卵（みらん）で焼き上げた『カヴァカシュ』を10月3日(月)より発売

— 【京コラボ第3弾】京都の自然が生んだ恵み × Castella do Paulo —

株式会社Castella do Paulo（カステラドパウロ、所在地：京都市上京区、オーナーシェフ：パウロ ドゥ アルテ）は、京小麦と平飼いたまご『美卵（みらん）』で焼き上げた「外はカリッ、中はふんわり」の新食感ポルトガル菓子『カヴァカシュ（Cavacas）』を、10月3日(月)より発売いたします。



■カヴァカシュ（Cavacas）について

カヴァカシュとは、ポルトガルで作られるポーロのこと。パオンデローの生地を丸状に落として焼き、砂糖の衣で覆った小さなお菓子です。グルテンを多く含む『京小麦』を使用することで生地が膨らみやすく、「外はカリッ、中はふんわり」という新しい食感のカヴァカシュが生まれました。

さらにその味を引き立ててくれるのが、京都美山で育てられる平飼い（ひらがい）の鶏が産んだたまご『美卵（みらん）』。ひとくち口に入れると、優しいたまごの風味が広がります。



「外はカリッ、中はふんわり」京小麦と平飼いたまご『美卵』で焼き上げたカヴァカシュ（10枚入り） 1,100円(税込)

【商品概要】

発売日：2022年10月3日

名称：カヴァカシュ 10枚入り（個包装）

原料名：美山卵、砂糖、京都産小麦粉、国産レモン、シナモンパウダー

内容量：約170g 賞味期限：15日間

商品URL：<https://shop.castelladopaulo.com/?pid=170223888>

■コラボにいたった経緯

「京コラボシリーズ」は、ポルトガルと日本の文化を融合させたい、また、京都の産業をもっと活性化させたいという思いから生まれた企画です。

カヴァカシュは、ポルトガル北部ミーニョ地方で作られる伝統菓子です。そんなカヴァカシュを、古くからポルトガルにゆかりのある京都で、京都産の食材にこだわって作りました。カステラのルーツとされるパオンデローと同じ生地から生まれたカヴァカシュは、きっと日本の方にも親しんでいただけるでしょう。

■京小麦について

『京小麦』は、京野菜の産地として知られる丹波地方で生産される京都府産の小麦です。実肥（みごえ）という追肥の作業を2回行うことで、より粘り気と弾力を与える小麦に仕上げています。

■平飼い（ひらがい）たまご『美卵（みらん）』について

京都府の真ん中、「かやぶきの里」としても知られる南丹市美山町で始まった平飼い（ひらがい=放し飼い）による鶏たちの産んだたまごです。美山の自然の中、ストレスのない環境で育てられた鶏たちのたまご『[美卵\(みらん\)](#)』は、黄身の色も濃く、お箸でつまんでも形を崩しません。

■オリジナルギフトボックス

そのまま贈答用にお使いいただけるように、アズレージョ柄のオリジナルギフトボックスをご用意しています。



■Castella do Pauloについて

Castella do Paulo（カステラ ドパウロ）は、長崎の松翁軒でカステラ修行をしたポルトガルの菓子職人パウロ ドゥアルテと、妻でポルトガル菓子研究家の智子 ドゥアルテが経営するポルトガル菓子店。2015年4月、京都北野天満宮大鳥居横にオープン。来年4月で8周年を迎える。

住所：〒602-8386 京都市上京区御前通今小路上ル馬喰町897蔵A

Tel：075-748-0505 Fax：075-748-0506

営業時間：9:30～18:00 定休日：水曜日、第二・第三木曜日

URL：<https://castelladopaulo.com/>

【本件に関する報道機関からのお問い合わせ】

企業名：株式会社Castella do Paulo

担当者名：智子 ドゥアルテ TEL：075-748-0505 Email：castelladopaulo@gmail.com