

えっ？こんな食べ物までケーキにしちゃうの？

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています、ライスアイランドです！

ご家族やカップル、お友達同士でパーティーをするときに欠かせないものと言えば…

ケーキですよ！

洋菓子のケーキが定番ですが、野菜、サンドウィッチ、お寿司、お肉などといったケーキと呼ぶには程遠い食べ物をケーキにして楽しむ人たちが増えているようです。

ポイントは若い女性を中心に盛り上がる“インスタ映え”です！

今年の流行語大賞にも選ばれましたよね！

たとえば、お寿司。

酢飯やちらし寿司をケーキのスポンジのように土台にして、錦糸卵、星形にくり抜いた野菜やハムなどを飾ると綺麗なお寿司ケーキになります。洋菓子のケーキよりもカラフルで写真映えしそうです。甘いものが苦手だという方も一緒に楽しめそうですよね。

お寿司のケーキ部分に色をつけるとさらに個性的なケーキになります。

例えば黒米を混ぜて炊くと、ほんのり綺麗な紫色のケーキに、きびを使うときびの黄色い色がケーキをさらに可愛くしてくれます。お誕生日、クリスマス、お正月、記念日など・・・イベントに一風変わったケーキで楽しむのもいいかも知れません。

インスタ映えすること間違いなし☆

ライスアイランドでは、黒米やきびをはじめとする単品雑穀やブレンド雑穀を豊富に扱っておりますのでご興味がありましたらぜひお問い合わせください。

◆インスタ…Instagram（インスタグラム）

写真共有のSNSです。

普段の生活で見つけた面白いもの、かわいいもの、おいしそうなもの等の写真をアップして楽しむサイトです。

今ではこのインスタが若い女性たちの情報源になっていると言っても過言ではありません。

東京・有楽町にあるライスアイランドのアンテナショップの情報も Instagram で公開していますのでぜひご覧ください！

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>