

どらやきを楽しむカフェがラ コリーナ近江八幡に登場 2023年5月10日（水）オープン



和菓子の製造販売を行う株式会社たねや（本社：しがけんおうみはちまんし滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：やまとまさひと山本昌仁）は2023年5月10日（水）ラ コリーナ近江八幡（滋賀県近江八幡市北之庄町）メインショップに新たなカフェをオープンいたします。

屋根が草で覆われた建物の2階にある「メインショップカフェ」はどらやきを楽しむカフェ。粒餡と生クリームを生地ではさむ「生どら」をはじめ、どらやきの生地を使う素材を活かしたふわふわ食感の「どらケーキ」を新たにご用意いたします。どちらもお注文を受けてから職人が一つひとつ手掛けるラ コリーナ近江八幡の限定メニューです。つくりたての「生どら」、焼きたての「どらケーキ」をぜひお楽しみください。

・素材の奥深さを楽しむふわふわの「どらケーキ」

長年ご好評いただいているたねやのどらやき。シンプルなお菓子だからこそ北海道産小豆や卵、小麦粉といった素材の質が味わいを左右します。たとえ同じ素材を使っても、配合や製法で仕上がりの食感が異なるのがお菓子づくりの奥深さ。

しっとりした生地が特徴のたねやのどらやきに対し「生地を楽しむ」「どらケーキ」の食感はふわふわです。お客様の目の前で焼きあげた「どらケーキ」に甘さ控えめの生クリームと粒餡を添えてお楽しみください。



▲ どらケーキセット



▲ お客様の目の前で調理

・「生どら」に季節限定メニューが登場

2015年から販売する「生どら」は、生地に北海道産小豆の粒餡と生クリームをはさむ、ラ コリーナ近江八幡の限定商品です。「メインショップカフェ」では季節ごとの「生どら」も展開。そのひとつ「生どら 抹茶」は5月10日（水）からお届けします。生地に粒餡と生クリーム、濃厚な抹茶餡を乗せ、抹茶パウダーで仕上げた期間限定メニューです。カフェに座ってゆったりと、敷地内を散策しながらなどお好きな場所でお召し上がりください。



▲ ラ コリーナ限定「生どら」



▲ 季節限定「生どら 抹茶」

・自然とお菓子を楽しむラ コリーナ近江八幡

2015年にオープンした、たねや・クラブハリエのフラッグシップ店。コンセプトは「自然に学ぶ」。季節ごとの景色やお菓子をお楽しみいただけるよう敷地内には和洋菓子のショップや、自然と直接対話する自社農園キャンディーファームなどを設けています。

屋根が草に覆われたメインショップはラ コリーナ近江八幡を象徴する建物。2階のカフェではオープン以来クラブハリエの焼きたてバームクーヘンを提供してきましたが、2023年1月のバームファクトリーオープンに伴い移転。4か月の準備期間を経て“どらやきを楽しむカフェ”へと生まれ変わりました。

ラ コリーナ近江八幡はたねや・クラブハリエの“今”に出会える場所として、これからもお菓子の新しい楽しみ方をお届けしていきます。

■ラ コリーナ近江八幡概要

- 2013年 11月 キャンディーファーム 竣工
- 2015年 1月 メインショップオープン
- 2016年 7月 カステラショップオープン
フードコートオープン
- 2017年 7月 ギフトショップオープン
- 2023年 1月 バームファクトリーオープン
5月 メインショップカフェオープン

【ラ コリーナ近江八幡】

敷地面積：121,511㎡ / 36,757坪

【メインショップ情報】

建築面積：1,113.18㎡ / 336.737坪
1階床面積：1,039.02㎡ / 314.304坪
2階床面積：355.68㎡ / 107.593坪

【メインショップカフェ情報】

カフェ面積：89㎡ / 26.923坪
座席数：70席



会社概要



株式会社たねや
所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1
URL：<https://taneya.jp/>

【取材に関する問い合わせ先】
たねや・クラブハリエ 営業部広報室

TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp

※取材いただける際は、事前にご連絡頂けますよう御一報お願いいたします。

