

2023年10月2日

各位

名古屋商工会議所



「今だけ! この秋冬限定・名古屋スイーツマルシェ」の実施について

スイーツを扱う事業所8社がクラウドファンディングを活用して
全国に名古屋のスイーツをお届け!

本所では、地元応援プロジェクト「BUY LOCAL nagoya」と協力して、原材料やエネルギー価格の高騰により追い打ちをかけられているスイーツを扱う事業所の支援を目的にクラウドファンディングを実施いたします。

ここでしか買えない、今しか買えない、名古屋発の限定スイーツをマルシェ（クラウドファンディングページ）にて販売し、スイーツを扱う事業者の挑戦を後押ししてまいります。

つきましては、本事業の報道につきまして、格別のご協力をお願いいたします。

記

1. プロジェクト期間 10月2日（月）12時～10月31日（火）
2. WEB サイト <https://buy-local.nagoya>
3. 参加企業 別紙参照
4. リターン発送期間 11月～12月 ※プロジェクトによって異なります



○名古屋商工会議所クラウドファンディングサポートセンターについて

ITに苦手意識を持つ企業のクラウドファンディング利用ハードルを下げ、前向きな挑戦をする会員企業を応援するため2021年5月よりサービス提供開始。主なサポート内容は専門家を交えたページ作成支援。相談料は無料。

○BUY LOCAL nagoya とは

新型コロナウイルスで打撃を受けた飲食店を支援するためクラウドファンディングプラットフォーム「CAMPFIRE」を活用して行われたプロジェクト。2020年7月には名古屋商工会議所とコラボして実施され、25店舗が参加した。

○本件担当：名古屋商工会議所 商務交流部 ビジネスマッチングユニット（久保・高橋）

TEL：052-223-5709 Mail：cf-support@nagoya-cci.or.jp

以上

この秋冬限定

今だけ!

BUY
LOCAL
nagoya

名古屋
スイーツ
マルシェ

2023.10.2^{MON} - 10.31^{FRI}

コロナウィルスの蔓延により、飲食店を含む多くの事業者の皆さんが大打撃を受けました。その時に生まれたのがこの「BUY LOCAL nagoya」です。食券の先買いのプロジェクトとしてクラウドファンディングを実施しました。そして2023年からは、名古屋の飲食店の「これから!」を応援するマルシェとしてBUY LOCAL nagoyaを展開していきます。

今回のテーマは「秋冬限定!名古屋スイーツマルシェ」

今しか買えない、ここだけしか買えない限定スイーツを、ぜひこの機会にお買い求めください!



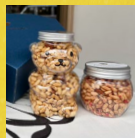
イベント詳細
購入方法などはこちら!



パティスリーアングレズ*フィユ

〒464-0044
名古屋市中千種区自由ヶ丘2-10-17
啓周ビル105号

アングレズのレモンパイは、生地から作るサクサクパイに酸っぱいレモンクリームとしっかりスポンジ、サワークリームを重ねて、甘いイタリアンメレンゲをまわせ焼き上げて仕上げます。メレンゲの香ばしい香りや甘酸の絶妙なバランス、食べた時の温度感の違いが美味しさの要で、リピーターにも人気の看板スイーツです。日々のおやつやおもたせに、ちょっとしたお茶会やご自身へのご褒美といろんなシーンでお召し上がりいただけます♪



Damonde ~meal chiffon & sweets~

〒460-0003
名古屋市中区錦2-11-27
TH錦ビル1F

香ばしくサクサクした揚げ玄米(岐阜産初霜)にナッツを組み合わせたグラノーラ。キャラメルイチゴチョコレートの3種類+バイスナッツのセット。グラノーラはこのまま食べても美味しいですが、アイスクリームやヨーグルトにも合わせてお楽しみいただけます。使用する玄米は全国最高位獲得農家の奥村知己氏が作る岐阜県産「ハツシモ」。自然栽培地域プランナーでもある奥村氏のポリシーは「美」と「自然尊重」食べ応えのある玄米で朝のエネルギーチャージ。おやつにも罪悪感なくお召し上がりいただけます。玄米とナッツの最強コンビをお楽しみください。



スイーツSaccho (Sweetsローカボ)

〒466-0006
名古屋市長和区北山町3-22-2
シャトレ北山1階

こんにちは!日本一の低糖質スイーツ店を目指す「Sweetsローカボ」です!砂糖を使わず、極力添加物を使わない、身体に優しいスイーツ作りを心掛けております。今回は地産地消を目指し、名古屋限定スイーツを考えました。そういえば、名古屋の人って赤味噌が好きだな、糖質を調べると低い事がわかり「低糖質の八丁味噌プリン」に挑戦しよう!と決意しました。そして完成したのが1個当たりの糖質がなんと2g以下!八丁味噌プリンなんて美味しいの?と思いますが、何度も試作を重ねて美味しいプリンが出来上がりそうです!



パティスリークレジュエ

〒457-0038
名古屋市中南区桜本町2-31-1

今回のクラウドファンディング用に製作しましたオリジナルの焼き菓子です。当店は米粉に特化したお店ですので、小麦粉は一切使わずに米粉を使って「さつます」のホクホクした食感を表現しています。「さつます」の甘味を黒糖を使う事で味に奥行きを出しています。真ん中には、ダイスにカットした「さつます」をゴロゴロと入れて、トッピングに黒胡麻を振って焼成する事によりとろとろにアクセントになっています。



パティスリーモンボウ

〒454-0932
名古屋市中川区中島新町3丁目2501

鹿児島県産の紅はかを贅沢に活かした、秋の焼き菓子6種セット。紅はかの高糖質としっとり感を引き立てたスイートポテト、マドレーヌ生地が大ぶりに刻んだ紅はかを練り込んださつまたれーぬ。そして見た目そのままの焼き芋クッキーまで、バラエティ豊かな味わいが楽しめます。さらに、栗を丸ごと1個入れて風味を生地に混み込ませたマロンドールとサクサクのマロンクッキー、メープルクッキーは、栗の栄養価とメープルシロップの健康的な魅力を兼ね備えた一品。秋の味覚と鹿児島産の風土が絶妙に調和し、美味しさと栄養価を兼ね備えた特別な焼き菓子セット。季節限定のご褒美として、ぜひご堪能ください。



ohagi3 FLAGSHIP SAKAE

〒460-0008
名古屋市中区栄3丁目3番地1号
Maruei Galleria (マルエイガレリア) 1F

店頭販売用が完売していた「わらび餅製造キット」を今回限定復刻し、アップデートしました! OHAGI3自慢のわらび餅キットに、こだわりの国産葛粉を入れたミールキットです。体に優しいおやつを、お家でも簡単に作ってみませんか? お店の味を再現できるようにブレンドされた本わらび粉入りのスペシャルキットをベースに配合比率の試作研究を重ねました。おはぎと並ぶ人気メニューのわらび餅が、オーガニックの抹茶、ほうじ茶、きな粉の3つのフレーバーが楽しめます! 計量することなく、混ぜるだけお子様や友達と楽しみながら自宅で簡単に作る事ができます。



お菓子工房オランダ

〒467-0806
名古屋市長瑞穂区瑞穂通8-1

人気のたぬきケーキの秋バージョン!!「キャラメルマロンちゃん」5個セットです。このマルシェ限定商品です。



カジツダイスキ

〒461-0025
名古屋市中区徳川2-5-6-1F

こだわりのチーズケーキにこだわりのジャムを添えて提供します。チーズケーキのみで食べていただいてもよし、こだわりのジャムを添えていただいてもよし。ジャムは季節的にいちじく・りんご・横のお試しサイズになります。

購入方法



1



こちらからプロジェクトページへアクセス

2

商品を選んで購入
購入にはCAMPFIRE
アカウントが必要です。

3

商品ゲット!
発送までしばらく
お待ちください