

## エノテカ ピンキオーリ名古屋の統括調理長兼シェフパティシエ 島 光平が造るコロンバ・パスクアーレの (Colomba pasquale)販売

### ■コロンバ・パスクアーレとは

イタリア語で「鳩」を意味し、鳩の形をしたイタリアの伝統菓子。

復活祭(パスクア)を祝う季節に食され、平和や復活、希望、救いなどを象徴しています。

鳩は古くから「平和」のシンボルとして使われてきた。

天然酵母を使ったパネトーネ生地と、厳選された素材を使い、上にアーモンド、パールシュガー、グラッサトゥーラ(卵白と粉砂糖の砂糖菓子)を乗せた焼き菓子。

### ■予約受付 2025年 3月25日(火)

販売は3月29日(土)からとなります。

### ■数量限定 先着30個

### ■販売価格 3,500円(3,780円税込み)

### ■容量 500g



\* 島 光平は2025年パネトーネ世界大会クラシック部門の日本代表としてイタリアで行われるコンテストへ出場いたします。