

人气Vtuber樱巫女与日本连锁鲷鱼烧专卖店「鸣门鲷烧本舖」合作活动将于2月举办

日本连锁鲷鱼烧专卖店「鸣门鲷烧本舖」（鸣门鲷烧本舖）与虚拟偶像事务所Hololive人气Vtuber「樱巫女」（さくらみこ）的合作活动将于2月中旬举办。



自称「菁英巫女偶像」的樱巫女，在她的官方数据上写说鲷鱼烧是最爱的食物，服装造型的设计上也会出现鲷鱼烧的模样，实际上在她过去的直播中，就曾说过鸣门鲷烧本舖是她最喜欢的鲷鱼烧店，尤其大推红豆馅与鸣门金时芋口味，并表示梦想是有朝一日能成为鸣门鲷烧本舖的宣传大使。

■さくらみこ 正月衣装2023 三面図



© 2016 COVER Corp.

鸣门鲷烧本舗是主打一只一只单独烤的连锁鲷鱼烧店，与一次多个烧烤的「养殖」鲷鱼烧做法完全不同，特征是皮薄馅多，连尾巴都能吃到满满的内馅，透过高温烧烤可以让顾客享受酥脆外皮口感。



「十勝産あずき」
北海道十勝産の厳選された最高級小豆を
日本著名百選に数えられる天然山系の天然水で、
手間ひまひまして丁寧に焼き上げ、甘みを物入れの味
香りと風味が深く体感しております。

「鳴門金時もち」
さつま芋の中でも最高峰の鳴門金時芋を
おんだんに使用したせい、水分過多でずり
やぶれ、香ばし上品でほろほろの甘さに
仕上げられており、口にはほろほろと弾ける食感、
鳴門金時芋ぞのものです。

天然鯛焼

鳴門鯛焼本舗

「一丁焼き」
明治四二年に、当時はお菓子の
おきだつて作ったのが、た
鳴門鯛焼本舗では明治四二年
伝統的製法の一丁焼きたわりを特
一丁焼き製造工程の定型に生地とあんをのせ
たきかき焼くため焼き上げるための表面が
のびたとしても寄り高くはなりません。
効率は悪くもこれぞたい焼きといつても
お客様にお喜ばれるので、ただただたい焼き
今なお伝統製法の一丁焼きて焼き上げております。

熟練の鯛焼職人が一丁づつ丹精込めて
焼き上げる薄皮の天然鯛焼。是非ご賞味下さいませ。

在1月2日公开新年造型的时候同步公开了合作的消息，预计将有合作图案的鲷鱼烧包装与原创周边登场，部分店家会摆设由担任新年造型设计的插画家「おるだん」老师绘制的等身大立牌等等，详细情报会于日后陆续公开敬请期待！

本文链接：<https://dqcm.net/zixun/16728136794903.html>