

夏にぴったりの新感覚のフードメニューが横浜スタジアム「ベイカラ」に新登場！

大人気から揚げ「ベイカラ」にかき氷をのせた 新食感の「ベイカラ氷」の発売開始！

横浜DeNAベイスターズは、新たな球場の名物となるベイスターズオリジナルから揚げ「ベイカラ」に、夏の期間限定でかき氷をのせた新メニュー、「La BOMBANCE」岡元 信シェフ監修の「ベイカラ氷」を6月28日（水）より球場内ベイカラ店頭にて販売することが決定しました。

きめ細かくふわふわに削り出された「すだち」味のかき氷をベイカラにのせることにより、「かき氷 + から揚げ」という、世界でも類を見ない、そして今までに味わったことのない食感に仕上がっています。すだち味のかき氷とから揚げがからまって、さっぱりと食べやすくなっており、またかき氷としても食べることができるので、1度に2度おいしい、夏の暑い日にぴったりの新食感「ベイカラ氷」を球場にて、ぜひお楽しみください。



ベイカラ氷（すだち味）※新味も続々と登場予定！

■ベイカラとは

横浜DeNAベイスターズが球団と球場一体経営による飲食改革の第3弾（ベイスターズ・ドッグ、青星寮カレーに次ぐ）として、ミシュランガイドで9年連続の星を獲得している西麻布の高級日本料理店「La BOMBANCE」（ラ・ボンバンス）の料理長・岡元信シェフ監修のもと制作されたから揚げ。

■調理方法

2度揚げる製法を用いて提供する新感覚。

外側はカリッと、内側はジューシーなから揚げにするため2度揚げる製法を用いる。

仕上げはパルミジャーノチーズをお客様の目の前で絡めて提供する新感覚のから揚げです。

（パルミジャーノチーズ味）

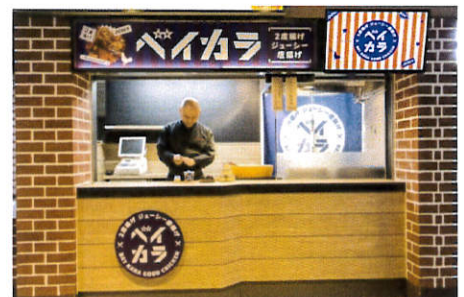


HOTハバネロチリソース味



パルミジャーノ
チーズ味

さっぱり梅味



ベイカラ店舗

■岡元 信シェフ

1973年、新潟県出身。

高校卒業後、料理の世界に入り、日本料理「鴨川」、東京新阪急ホテル、日本料理「明石」、紀尾井町「福田家」などで修業を重ねる。2004年にオーナーシェフとして東京・西麻布に「La BOMBANCE」（ラ・ボンバンス）をオープン。2008年から9年連続、ミシュランガイドで星を獲得し続けている。

