

香ばしいほうじ茶の味わいをホテルスイーツで

「ほうじ茶ロール」 新発売

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2017年5月1日（月）より1階カフェ「レックコート」にて、「ほうじ茶ロール」の販売を開始いたします。

「ほうじ茶ロール」には、生地とクリーム両方に、京都の老舗茶舗「一保堂」の「極上ほうじ茶」を使用。じっくりと焙煎されたほうじ茶の香ばしい香りを、なめらかな食感のロールケーキに閉じ込めました。ほうじ茶の深い味わいと、クリームの優しい甘さのハーモニーをお楽しみいただけます。

2017年は、京都府が中心となって進める「お茶の京都」のターゲットイヤー。約800年もの長きにわたりお茶と深く関わってきた京都にあるホテルとして、京都ホテルオークラでは、お茶を使ったスイーツの販売を強化。ホテルスイーツを通じ、お茶の魅力を発信してまいります。

<概要>

2種類の生クリームを合わせコクと軽やかさを出したクリームを、しっとりとした食感のシフォンケーキ生地で包んだロールケーキ。クリームと生地両方に「一保堂茶舗」の「極上ほうじ茶」を使用。上品な甘さとともに口に広がるほうじ茶の深い渋みと香りをお楽しみいただけます。

【商品名称】ほうじ茶ロール

【価格】2,160円（税込み）

※サイズ：直径約7cm×17cm

【販売店舗】京都ホテルオークラ1階

カフェ「レックコート」

※テイクアウトのみ

【発売日】2017年5月1日（月）

[写真上] ほうじ茶ロール

[写真下] 茶葉をあしらったかけ紙。和洋折衷を意識したデザインで、手土産にもおすすめ。



<関連商品>

カフェ「レックコート」では他にもお茶にスポットライトをあてたスイーツが登場いたします。

[テイクアウト] ほうじ茶ティラミス (写真上)

ほうじ茶シロップに浸した抹茶風味のスポンジケーキに、ほうじ茶とクリームチーズを使ったムースを合わせました。シロップとムースには一保堂茶舗の「極上ほうじ茶」を使用。ほうじ茶の豊かな香り、クリームチーズの爽やかな酸味のハーモニーをお楽しみいただきます。上に添えたマロングラッセと栗のクリームが味のアクセントに。



【販売期間】販売中～2017年6月30日(金)

【価格】648円(税込み)

[イトイン] 白玉ときな粉のプリン 抹茶ソース添え (写真下)

もちもち食感の白玉に、きな粉の風味香るなめらか食感のプリンを合わせた一品。一保堂茶舗の抹茶を使ったソースの苦味が、アイスやプリンの甘みと好相性。コーヒーまたは紅茶とセットでお楽しみいただきます。



【販売期間】2017年5月1日(月)～2017年6月30日(金)

【価格】1,900円(税・サービス料込み)

<カフェ「レックコート」>

【住所】京都市中京区河原町御池
京都ホテルオークラ 1階

【営業時間】8:00～22:00

※AM8:00～11:00 は限定メニュー

※ケーキのテイクアウトは 9:00～22:00

※パンのテイクアウトは 11:00～21:00

【電話】075-254-2517



[参考] お茶の京都

京都府が府全体の地域振興施策として進める「3つの京都」のプロジェクトのひとつ。約800年前に茶の栽培が始まった京都府南部地域を中心に、宇治茶をテーマに茶畑の美しい景観維持や産業の振興、文化の発信など、日本茶のふるさとの魅力を広く発信していくプロジェクト。

2015年の「海の京都」、2016年の「森の京都」に続き今年「お茶の京都」のターゲットイヤーにあたる。

※リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524 (直通)

<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>