



2024年12月19日

ホテルオークラ京都

大分県産苺「ベリーツ」と愛媛県産柑橘「甘平」で味わう豊後水道の魅惑

「ブランドフルーツフェア」1月1日より提供開始

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、大分県産苺「ベリーツ」と愛媛県産柑橘「甘平」を使用した「ブランドフルーツフェア」を、「カフェ レックコート」と「バー チッペンデール」で2025年1月1日(水・祝)～2月28日(金)の期間に開催いたします。

豊後水道を挟んで向かい合う大分県と愛媛県は太平洋から流れ込む黒潮や瀬戸内海式気候の影響を受け、温暖で少雨のためフルーツの栽培が盛んです。フェアでは、大分県が8年の歳月をかけて開発したオリジナルブランドの苺「ベリーツ」と、愛媛県内でしか栽培していないオリジナルの柑橘品種「甘平」を使用したスイーツやカクテルをご提供します。宝石のような鮮やかな赤色に甘味と酸味のバランス、豊潤な味わいなどがスイーツを連想させることからストロベリーとスイーツの造語として名付けられた「ベリーツ」。そして、糖度が高く、ほかの柑橘にはないシャキシャキとした食感に溢れ出す濃厚な果汁が特徴の「甘平」。当ホテルのパティシエとバーテンダーがそれぞれの魅力を引き出したラインアップをお楽しみいただけます。

【メニュー概要・店舗紹介】

カフェ レックコート

ベリーツと甘平を使った8種類のプティフルを盛り合わせたスイーツプレート「大愛同盟」や「ベリーツパフェ」「甘平パフェ」をイトインでご提供いたします。また、テイクアウトでご自宅用、手土産用に「ベリーツタルト」「甘平タルト」や「ベリーツストラータ」「甘平ストラータ」などパティシエが素材の持ち味をいかした瑞々しいスイーツの数々をご用意しております。

◆イトイン◆

スイーツプレート「大愛同盟」 価格:3,300円(コーヒーまたは紅茶付き/消費税・サービス料込)

和から洋まで個々に表情を変える全8種類の味わいをご用意。

＜グラスデザートより時計回り、中央タルトまで＞

- ・甘平ムースとコアントロージュレ
- ・2種類の大福 ベリーツとこし餡/甘平と白餡
- ・ベリーツティラミス
- ・甘平入りバニラアイス
- ・ベリーツのヴェリーヌ
- ・カヌレ ドライ甘平添え
- ・ベリーツ入りバターサンドクッキー
- ・ベリーツと甘平のタルト



「大愛同盟」

「ベリーツパフェ」「甘平パフェ」 価格:各 2,000円

ベリーツと甘平を存分に楽しめるパフェには、素材の甘味、酸味を引き立てる生クリームやバニラアイス、ヨーグルトムースなどを合わせました。

＜イトイン提供概要＞

【期間】2025年1月4日(土)～2月28日(金)

【提供時間】11:30～20:00(L.O.)

◆テイクアウト◆

「ベリーツタルト」「甘平タルト」 価格:各 780 円(消費税込み)

タルト生地にアーモンドクリームを絞り、ベリーツと甘平をそれぞれに盛り付け、中にはゼリーとカスタードクリームを忍ばせました。

「ベリーツストラータ」「甘平ストラータ」 価格:各 780 円(消費税込み)

フルーツの鮮やかな色をいかした「ストラータ」ではゼリー、ムースなどの層と合わせながら異なる味わいをどうぞ。

〈テイクアウト販売概要〉

【 期 間 】 2025 年 1 月 6 日(月)～2 月 28 日(金)

【提供時間】 10:00～20:00(L.O.)

【お問い合わせ】 カフェ レックコート Phone:(075)254-2517



タルト・ストラータ各種

バー チップペンデール

「ベリーツレオナルド」「甘平ミモザ」 価格:各 2,400 円(消費税・サービス料込み)

ベリーツと甘平を使いアレンジしたシャンパンカクテル「ベリーツレオナルド」「甘平ミモザ」は、弾ける泡とともに広がるフルーツの香り、味わいをご堪能ください。

「Esteem Love ～尊重と愛情～」 価格:1,800 円(消費税・サービス料込み)

ベリーツにラズベリーシロップ、クランベリージュースを合わせ、3 種類のベリーが織りなす甘酸っぱさを際立たせた「Esteem Love(エスティーム ラブ) ～尊重と愛情～」。
当ホテルバーテンダーが創作した一杯です。



「Esteem Love ～尊重と愛情～」(左)
「ベリーツレオナルド」(右)

「オレンジジュエル」 価格:1,800 円(消費税・サービス料込み)

甘平をゼリーに仕立て、のどごし、食感もお楽しみいただく「オレンジジュエル」。
旬のフルーツの香り、均整の取れた甘味と酸味のバランスが味わえます。



「オレンジジュエル」(左)
「甘平ミモザ」(右)

【 期 間 】 2025 年 1 月 1 日(水・祝)～2 月 28 日(金)

【営業時間】 喫茶 14:00～16:45(L.O.) ※土・日・祝日のみ営業

バー 17:00～23:00(L.O.) ※水曜休業 ※カバーチャージ 1 名様 ¥440(消費税込み)

【お問い合わせ】 バー チップペンデール Phone:(075)254-2541

※1 月上旬は甘平の出荷状況により愛媛県産ブランド柑橘「紅まどんな」を使用します。

《使用予定のブランドフルーツについて》

・大分県産ブランド莓「ベリーツ」は、大分県が 8 年の歳月をかけて開発したオリジナルの莓品種です。「鮮やかな赤色」「糖度の高さ」「香りのよさ」といった特徴があります。12 月～2 月にかけて収穫量が多く、美味しい季節を迎えます。畑を染める「光る赤い宝石」をご堪能ください。

画像提供・協力:大分県農林水産部 おおいブランド推進課

・愛媛県産ブランド柑橘「甘平」は、愛媛県が育成し、県内でのみ栽培しているオリジナルの柑橘品種です。「爽やかな香りと濃厚な甘み」「シャキッとした食感」が特徴で、鮮やかな橙色から「紅かんべい」の愛称で親しまれています。1 月下旬～3 月上旬に収穫の最盛期を迎え、果汁の詰まったやや平たい「輝く橙の珠玉」が山々を彩ります。

・愛媛県産ブランド柑橘「紅まどんな」は、愛媛県内でのみ栽培しているオリジナル柑橘品種です。「果肉はゼリーのようなとろける食感」「甘い果汁と上品な香り」「大玉で美しい紅の薄い外皮」が特徴で、厳しい審査基準をクリアしたものだけが「紅まどんな」として出荷されます。また、春には「紅まどんな」と「紅かんべい」を掛け合わせた新たなブランド柑橘「紅プリンセス」が本格販売を迎え、この3品種は「紅コレクション」として愛媛県の最高級柑橘に位置づけられています。

画像提供・協力:愛媛県農林水産部 食ブランドマーケティング課



大分県産ブランド莓「ベリーツ」



愛媛県産ブランド柑橘「甘平」

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 経営企画部 営業企画課 広報担当:岡田

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / E-mail: t-okada@kyotohotel.co.jp

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