News Release　　大阪新阪急ホテル　阪急阪神第一ホテルグループ

報道関係各位
プレスリリース

2015年1月23日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-052

【初の試み】苺前線♪“産地リレー”スイーツ！

産地リレー苺スイーツ「ストロベリーヒルズ　～苺の丘～」発売

2015年2月1日(日)より大阪新阪急ホテルにて

昨年8月8日、開業50周年を迎えた大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田一丁目1-35　総支配人：葉 英福）では2015年2月1日(日)より、初の試みとなる苺の“産地リレー”スイーツを販売いたします。

この企画は、2004年世界料理オリンピック金賞受賞パティシエ・窪田 秀樹と、大阪府中央卸売市場とのコラボレーションで実現。販売期間中、約2週間ごとに使用する苺の産地が変わります。苺の風味の違いをお楽しみいただける商品です。

【期　　間】　2015年2月1日(日)～4月30日(木)

【場　　所】　ホテル1階　ラウンジ「ブリアン」
　　ロビーラウンジ「サントル」

【名　　称】　ストロベリーヒルズ ～苺の丘～

【料　　金】　650円　※消費税込

【内　　容】　カスタードクリームと苺のソースが入った小さな5つのシューの上に、苺を4粒あしらいました。
苺の産地は約2週間ごとに“リレー”。
苺の風味の違いが楽しめるスイーツに仕上げました。

写真はイメージです

【苺の品種一覧】

ゆめのか（長崎県）→ あまおう（福岡県）→ 紅ほっぺ（熊本県）→ さがほのか（佐賀県）→ さちのか（徳島県）→ 女峰（香川県）

この件のお問い合わせは
大阪新阪急ホテル 広報担当／福田 美穂・筒井 愛美・伊豆丸 梨絵
TEL（０６）６３７３－９２６２　　FAX（０６）６３７２－２６０１
メールアドレス　m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com　記載の写真データをご用意しております

↓↓苺の“産地リレー”スケジュール、シェフの紹介は次頁にございます↓↓

＜苺の“産地リレー”スケジュール＞

① 2015年2月1日(日)～13日(金)

品種：**ゆめのか（長崎県産）**

特徴：果汁をたっぷり含み、甘くて程よい酸味があります。
シャキッとした食べ心地が良い。

② 2015年2月14日(土)～3月1日(日)

品種：**あまおう（福岡県産）**

特徴：「あかい・まるい・おおきい・うまい」が名前の由来。
大粒で甘みが強く、果汁が多い。果実は濃い紅色。

③ 2015年3月2日(月)～15日(日)

品種：**紅ほっぺ（熊本県産）**

特徴：ほっぺたが落ちるくらい美味しいというのが名前の由来。
色鮮やかで、さわやかな甘酸っぱさ。
果実の中まで赤い。

④ 2015年3月16日(月)～31日(火)

品種：**さがほのか（佐賀県産）**

特徴：酸味が穏やかで、濃厚な甘さとのバランスが良い。
果実は比較的大きめで、綺麗な円すい形。

⑤ 2015年4月1日(水)～12日(日)

品種：**さちのか（徳島県産）**

特徴：粒は真っ赤な円すい形で、果肉の中は淡い赤色。
糖度が高く、香りが良い。

⑥ 2015年4月13日(月)～30日(木)

品種：**女峰（香川県産）**

特徴：美しい円すい形で、糖度は高いが、しっかりした酸味があり
生クリームとの相性が良い。果肉の中まで赤い。

パティシエ紹介　＜窪田（くぼた） 秀樹（ひでき）＞

1996年　西日本洋菓子コンテスト第21回
「工芸菓子の部」最優秀賞受賞

2004年　第21回世界料理オリンピック
「デザート部門」金賞受賞

以上