

報道機関各位
プレスリリース

2016年3月3日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
千里阪急ホテル・ホテル阪急エキスポパーク

春を先取り！和×洋のコラボスイーツ 『桜MOCHI』で外国人観光客をおもてなし

2016年3月1日（火）より千里阪急ホテル・ホテル阪急エキスポパークにて

千里阪急ホテル（豊中市新千里東町 2-1 総支配人 田岡 弘志）およびホテル阪急エキスポパーク（吹田市千里万博公園 1-5 総支配人 同）では、2016年3月1日（火）より『桜MOCHI（さくらもち）』を販売いたします。

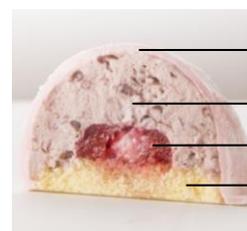
世界料理オリンピック金賞受賞パティシエ窪田 秀樹が手掛ける、和と洋のコラボをテーマにしたスイーツ。千里阪急ホテル・ホテル阪急エキスポパークでは2015年4月～12月の外国人宿泊客数が前年比約2.3倍となり、今後もより多くの外国人のお客様にご利用いただくために日本の春を感じる和洋スイーツを考案しました。



写真はイメージです

「桜の葉」の塩味が程よいアクセントに！

桜の葉風味の小豆ムースの中に苺のジュレを入れ、ぎゅうひ餅で包みました。上に寒天で作った小さな桜餅を飾っています。



ぎゅうひ餅

小豆ムース

苺のジュレ

スポンジケーキ

パティシエ くぼた ひでき 窪田 秀樹

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」金賞受賞など受賞歴多数



<概要>

【名称】 「桜MOCHI（さくらもち）」

【販売期間】 2016年3月1日（火）～2016年4月30日（土）

【料金】 430円 ※消費税込

【販売場所】 千里阪急ホテル1階「ケーキショップ」

ホテル阪急エキスポパーク1階「フォンテ」

【お問い合わせ】 千里阪急ホテル TEL 06-6871-8441（ケーキショップ）

ホテル阪急エキスポパーク TEL 06-6878-3436（フォンテ）

この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル・ホテル阪急エキスポパーク 広報担当 / あらかし なぎさ 荒木 渚

TEL：06-6871-4036 / FAX：06-6872-1030

メールアドレス n-araki@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載画像データをご用意しております