

報道関係各位  
プレスリリース2018年8月27日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-18-010

## <取扱注意！？>見た目は湯呑、でも食べられる！ 全てが sweets でアートな湯呑「焙栗（ほっくり）」

2018年9月1日（土）より大阪新阪急ホテルにて販売

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田1丁目1番35号 総支配人：いまい よしお今井 善夫）では、2018年9月1日（土）よりラウンジ「ブリアン」にて、ご褒美デザートシリーズ「焙栗（ほっくり）」を販売いたします。

和栗ペーストとホイップクリームで湯呑をかたどった和風ケーキ。中には、ほうじ茶ガナッシュのほか土台部分にはチョコでコーティングしたメレンゲとおかきを入れ、食感の変化もお愉しみいただけます。

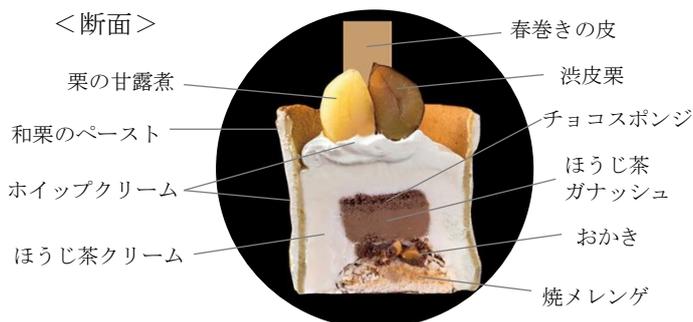
【期 間】2018年9月1日（土）～11月30日（金）

【名 称】ご褒美デザートシリーズ  
「焙栗（ほっくり）」

【価 格】1個 950円（消費税込み）

【内 容】

ほうじ茶ガナッシュとクリームを和栗ペーストで巻き、下には香ばしいおかきと焼メレンゲを入れました。口に入ると、和栗のやさしい味わいとほうじ茶の芳醇な香りが広がります。湯呑部分も和栗ペーストとホイップで出来ているので、全てお召しあがりいただけます。



■ご褒美デザートシリーズ

通常より手のこんだワンランク上のデザート。  
自分へのちょっとしたご褒美におすすめです。

【場 所】ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」

【お問い合わせ】TEL：06-6372-5101（代表）

※商品の発送は承っておりません。※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当／みえ さほ三江 早帆、うえの あおい上野 藍、かわさき あやみ川崎 彩美

TEL：06-6373-9262 FAX：06-6372-5203

メールアドレス [s-mie@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:s-mie@hankyu-hanshin-hotels.com) 掲載の画像データをご用意しております