

報道機関各位  
 プレスリリース

 2018年11月30日  
 株式会社阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

2019 ヒット予測に入る注目の第4のチョコレート

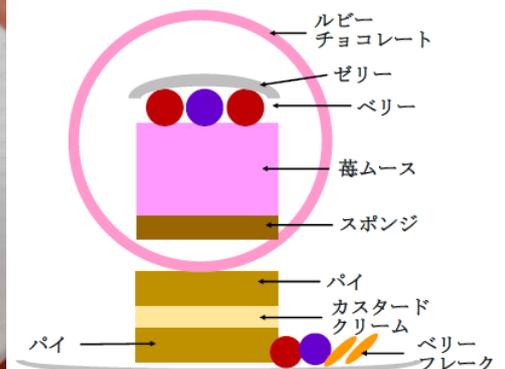
## ルビーチョコレートを使ったピンク色の球体スイーツ

2018年12月1日（土）より期間限定で販売

第一ホテル東京（東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では、スイスに本社をおくバリーカレボー社が10年以上の歳月をかけて開発した「ルビーチョコレート」を使用したスイーツを2018年12月1日（土）より「ロビーラウンジ」にて販売いたします。



【球体スイーツ断面図】



日経トレンド「2019 ヒット予測 100」に選出され、注目を集める「ルビーチョコレート」。「カレボー®ルビーチョコレート RB1」のフルーティーな酸味を活かし、苺やベリーと組み合わせました。ピンク色の球体チョコレートに温かい苺ソースをかけると、中からベリーの果肉をのせた苺ムースが登場。球体の下のカスタードを挟んだパイ、フレークやフランボワーズ、ベリーと絡めてお召しあがりください。

- 【販売店舗】 1階 ロビーラウンジ
- 【販売期間】 2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）
- 【商品名】 ルビ スフィア -Rubis Sphère-
- 【提供時間】 平日 9:30～20:30 (L.O.) / 土・日・祝日 10:00～19:30 (L.O.)
- 【料 金】 1名様 1,800円（コーヒー または 紅茶付き）※消費税・サービス料込み
- 【お問い合わせ】 TEL: 03-3596-5667（直通）

### ◆カレボー®ルビーチョコレート RB1 とは…

着色料もフルーツフレーバーも入っていない、ルビーカカオ豆※から生まれたチョコレート。バリーカレボー社が10年以上の歳月を経て開発に成功し「ダーク」・「ミルク」・「ホワイト」に次ぐ、第4のチョコレートとして注目を集めている。ピンク色とベリーのようなフルーティーな酸味が特徴。

※ルビーカカオ豆とは：ルビー色とフルーティーな酸味となる前駆物質が存在するカカオ豆



※画像は全てイメージです

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当 / たかはしめぐみ 高橋 恵 ・ はしま けんじ 橋間 憲司 ・ いまや ゆうこ 今屋 優子

TEL: 03-3596-7790 FAX: 03-3596-7724

E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com ※掲載の画像データをご用意しております。