


2021年11月30日

 株式会社千葉京成ホテル

京成ホテルミラマーレ×吉野酒造

酒の仕込みに使用した県産いちごで サステナブルスイーツを開発しました

4種類のラインナップをカフェレストランミレフォリアで販売

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレの「カフェレストラン ミレフォリア」では、勝浦市にある吉野酒造株式会社とコラボレーションし、新作「いちご酒」に使用したいちごや日本酒「腰古井」を使ったサステナブルスイーツを2021年12月1日(水)から販売します。



京成ホテルミラマーレと吉野酒造のコラボレーションスイーツ

このコラボレーションは、吉野酒造が新作の「いちご酒」を販売するにあたり、“仕込みに使用した千葉県産のいちごで何かできないか”との話を、地元の活性化と企業マッチングに力を入れている株式会社千葉興業銀行から当ホテルにご相談いただき、千産千消とサステナブルの観点から、いちご・腰古井・酒粕を使ってパティシエがスイーツを開発しました。

スイーツは、いちご酒のいちごを使った「ロールケーキ」、いちごと腰古井と酒粕の「パウンドケーキ」「ババロア」、腰古井と酒粕の「ぷりん」の4種類をラインナップし、ホテルならではの味わいと吉野酒造の魅力をご賞味いただけます。

本件の概要は、次の頁の通りです。

酒の仕込みに使用した県産いちごでサステナブルスイーツの概要

1. 販売期間 2021年12月1日(水)より販売

2. 販売店舗 カフェレストラン ミレフォリア

3. 販売時間 9:30～ラストオーダー20:30

4. メニュー

A. 腰古井いちごロール

1個450円

いちご酒のいちごを生地に練り込んだ
スフレタイプのロールの中に生クリーム
といちごのジャムを巻き込みました。



B. 腰古井パウンドケーキ

1枚280円

日本酒、酒粕、いちご酒のいちごをパ
ウンドケーキと一緒に練り込み焼き上
げました。



C. 腰古井ババロア

1個450円

いちご酒のいちごをゼリーにし、日本
酒のゼリーとともに酒粕入りホワイトチョコ
レートのババロアに閉じ込めました。



D. 腰古井ぶりん

1個300円

日本酒と酒粕を一緒に焼き上げた甘酒のようななめらかなぶりんに仕上げました。



5. お問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ カフェレストラン ミレフォリア 電話： 043-222-2250

ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

6. その他

- ・料金は消費税10%を含みます。
- ・写真はすべてイメージです。
- ・商品は予告なく販売を終了することがあります。
- ・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

以 上