



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2018年5月22日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2018
伝統的な日本の美意識を現代の暮らしと調和させる和菓子店
HIGASHIYAとのコラボレーション
「パレスホテル東京特撰 羊羹・豆菓子詰め合わせ」販売のご案内

2018年6月1日(金)より販売開始



パレスホテル東京特撰 羊羹・豆菓子詰め合わせ



和三盆白羊羹・黒糖羊羹

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)は、伝統的な日本の美意識を取り入れた和菓子を作り続ける和菓子店「HIGASHIYA」とコラボレーションし、2018年6月1日(金)よりB1Fペストリーショップ「スイーツ&デリ」にて「パレスホテル東京特撰 羊羹・豆菓子詰め合わせ」を販売いたします。

「パレスホテル東京特撰 羊羹・豆菓子詰め合わせ」は、沖縄県産の黒糖と北海道産の“しゅまり小豆”を合わせた「黒糖羊羹」と、“讃岐和三盆”と北海道産の白小豆を使った「和三盆白羊羹」、厳選された国産黒大豆に抹茶をコーティングした豆菓子「抹茶黒大豆」の羊羹2種、豆菓子1種をセットにした、パレスホテル東京オリジナルの詰め合わせです。これらの商品開発にあたり、パレスホテル東京総料理長の齋藤正敏と日本料理「和田倉」料理長の宮部敬二が原料となる豆の素材や味の選定に関わり、「HIGASHIYA」とともに品質にこだわりパレスホテル東京でしか味わえない和菓子の詰め合わせを完成させました。なお、羊羹は1Fロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」にて、日本茶とともにお楽しみいただけます。

東京・中目黒で生まれ、南青山と銀座に店舗を構える和菓子店「HIGASHIYA」。四季の変化を愉しもうとする日本人の心の豊かさから生まれた和菓子の文化を、現代の暮らしに馴染むように進化させ、提案しています。「美しい国の、美しい一日がある。」をコンセプトに、伝統を継承しつつも新たな感性で挑戦し続けるパレスホテル東京と共鳴することで今回のコラボレーションが実現しました。パレスホテル東京と「HIGASHIYA」による、日本ならではの味わいを追求した試みにご期待ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 清水(徹)、久保菌

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



PALACE HOTEL TOKYO

●商品概要



「パレスホテル東京特撰 羊羹・豆菓子詰め合わせ」

◆黒糖羊羹

香り高い沖縄県波照間産の黒糖と希少な北海道産“しゅまり小豆”を合わせた気品漂う羊羹です。しっとりとした食感とともにコクのある甘さと滑らかな舌触りに仕上げました。

◆和三盆白羊羹

香川が誇る高級砂糖“讃岐和三盆糖”と北海道産の白小豆を使った羊羹です。白小豆の上品な味わいもさることながら、手づくりの和三盆糖ならではの口どけの良さと上品な甘さが特徴です。

◆抹茶黒大豆

香ばしい国産の黒大豆に風味豊かな抹茶ミルクを巻き込みました。風味豊かな静岡県産茶葉を使用し、抹茶のほろ苦さと同時に芳醇な甘さをお楽しみいただけます。

販売場所 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」

料金 : 3,000 円(消費税別)

お問い合わせ : 03-3211-5315

提供場所 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

料金 : 2 種の羊羹と日本茶のセット 1,800 円(消費税・サービス料別)

お問い合わせ : 03-3211-5309

●HIGASHIYA

株式会社HIGASHIYA

〒152-0002 東京都目黒区目黒本町 6-16-13

TEL : 03-5725-7101 FAX : 03-5725-7102

<http://www.higashiya.com>

