

パレスホテル大宮

埼玉をテーマにしたお菓子「食楽彩菓」販売のご案内

パレスホテル大宮(さいたま市・代表取締役社長 海保邦男)では、埼玉をテーマにしたお菓子「食楽彩菓」を発売します。

この度、パレスホテル大宮総料理長毛塚智之と75余年続く洋菓子店「ケーキハウスヒガノ」オーナーパティシエ日向野敬司のコラボレーションが実現しました。2人は食を通して、常にその背景にある気候風土、生産者の想いであるテロワールを第一に考え、情熱と信念を共感し、食の物語を大切にしていまいりました。

「彩」の国さいたまの、和の伝統「食」をテーマに誕生したお「菓」子を、「楽」しんで召し上がっていただきたいという想いを込めて「食楽彩菓」は誕生しました。

埼玉のお米「彩のかがやき」(深谷市)を使った米粉最中、神亀酒造「ひこ孫」(蓮田市)を使った酒メレンゲ、笛木醤油(川島町)を使用したきなこ醤油クッキー、狭山抹茶「明松」(狭山市)を使用した抹茶クッキー、盆栽(さいたま市)をイメージした松の実最中となっております。

親しい方やお世話になった方に贈るギフトとしてはもちろん、お祝いや御礼、ご挨拶など、贈り物にふさわしい焼き菓子となっております。

また、ゆったりとした午後のティータイムに、おうち時間の充実にパレスホテル大宮のお菓子を是非お楽しみください。

「食楽彩菓」



- 酒 神亀ひこ孫「酒メレンゲ」
- 醤油 笛木吉五郎「きなこ醤油クッキー」
- 松の実 盆栽「松の実最中」
- 抹茶 狭山抹茶 明松「抹茶クッキー」
- 米 彩のかがやき「米粉最中」



【5種セット】 ¥5,400
(税抜価格 ¥5,000)

5種 各1個



【3種セット】 ¥3,240
(税抜価格 ¥3,000)

米粉最中・松の実最中・抹茶クッキー 各1個

単品でも販売しております

お問い合わせ・ご予約はパレスペーカー(10:00~18:00)にて承ります。

■酒 神亀ひこ孫「酒メレンゲ」

神亀日本酒への想い

神亀酒造は1848年創業。

1987年全国初、米、米麴、水のみで造る純米酒のみを製造「全量純米蔵」となります

純米酒はしっかりと醸造し熟成させて、温めて初めて世界一の醸造酒になることを経営理念に掲げ、熟成酒をメインに全ての工程を手造り、昔ながらの基本に忠実な醸造をしています。

綺麗な完熟をした純米酒は、素材の旨味を最大限に引き立て、様々な料理やお菓子作りにも最適な料理酒となります。

神亀酒造株式会社 代表取締役 小川原貴夫 談



■醤油 笛木吉五郎「きなこ醤油クッキー」

醤油蔵への想い

寛政元年(1789年)創業以来、230年以上にわたり伝統的な醸造方法を守り、厳選された丸大豆・小麦・天日塩のみを原料とし、大きな木桶でじっくりと熟成させてつくります。

焦ることなく時間をかけてつくる醤油だからこそ醤油本来の自然な香り、まろやかさが生きています。

その土地の風土やその土地でしかとれない素材を活かす「テロワール」という発想をコンセプトに醤油づくりを行っています。

「美味しい醤油をつくる。そして笑顔あふれる豊かな食卓をつくる一助になりたい」

今日もこれからも「日本一、笑顔をつくる醤油蔵」を目指し、醤油と真摯に向き合います。

笛木醤油株式会社 十二代目当主 代表取締役社長 笛木吉五郎 談



■松の実 盆栽「松の実最中」

鉢の中に生きる植物の姿を通じて自然の風景を見立て、愛でる遊びが盆栽です。

中でも繁栄や長寿の象徴とされてきた王道の松の盆栽にちなみ、松の実の焼菓子ではパリッとした皮とともに、まさに松の香りを感じる味をお楽しみいただけます。春夏秋冬を通じて青々とした凛々しい姿を楽しませてくれる松のように、健やかな繁栄を祈願したお菓子です。

身近に緑を置いて季節感や景色を愛でていると、不思議と心が落ち着く平和なひとときがやっけてまいります。

江戸の町で栄えた盆栽文化は時代を経て埼玉に根付き、現在もさいたま市盆栽町の地で伝統を受け継いでいます。

BONSAIのファンは世界に広がり、大宮の盆栽は愛好家にとっての聖地として知られています。

有限会社 清香園盆栽町本店 彩花流盆栽 家元 山田香織 談



■抹茶 狭山抹茶 明松「抹茶クッキー」

「味は狭山でとどめさす」これは、昔からいわれている狭山茶の評です。平成3年、茶どころ狭山に初めて抹茶が誕生しました。その狭山抹茶に、日本茶ゆかりの京都建仁寺管長 湊 素堂老師により「明松」と命名されました。「明日の狭山の香りをつくる」という意から「明日香」という社を設立し、本格的なレンガ造りに恬茶炉を備えた関東唯一の抹茶工場をつくりました。武蔵野台地で入念に肥培管理され芽吹いた茶の若葉を一葉一葉手摘みし、丹精込めて作りあげています。凜とした関東武士の風格を思わせる狭山抹茶「明松」をご賞味ください。



有限会社 明日香 取締役施設長 奥富 康裕 談

■米 彩のかがやき「米粉最中」

農家が食べるお米は絶対おいしい!!就農して16年祖父の代より「彩のかがやき」を育て、家族みんなで食べています。埼玉県が育種した「彩のかがやき」は病気に強く県内で最も栽培されていて、さっぱりとした甘みが特徴のお米です。そのため、他産地にも引けをとらない“知る人ぞ知るおいしいお米”となっています。この彩のかがやきを使用した「米・彩のかがやき」はお米本来の優しくあっさりとした上品な甘みがあり、米粉ならではのサクサクとした軽やかな食感を味わえます。近年のお米消費が低下している中、お米の新しいおいしさの可能性を感じさせる逸品です。



六次産業協同組合 関和英之 談

～この報道情報に関するお問合せ先～

パレスホテル大宮 営業企画係 片柳

* 在宅勤務中のため、お問合わせはメールにてお願いいたします。

TEL: (048)647-5093 / FAX: (048)650-9091 / E-MAIL: kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5

<http://www.palace-omiya.co.jp>