

## 厳選素材と究極のレシピが生み出す雪解け食感 究極のたまごのシルクブリュレを5月26日(水)よりオンライン予約販売開始

4年連続ミシュラン4レッドパビリオン獲得ホテルの味をご自宅で気軽に楽しめる雪解け食感シルクブリュレ

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将）が運営するコンパクトデザインホテル「SCAPES THE SUITE（スケープス ザ スイート）」は、4年連続ミシュラン4レッドパビリオン獲得ホテルの味をご自宅で気軽に楽しめる新デザート「究極のたまごのシルクブリュレ」の予約販売を5月26日(水)より開始いたします。



公式販売サイトはこちら：<https://scapes.thebase.in/>

ポジティブドリームパーソンズが運営するオンラインサイト『PDP オンラインレストラン』では、これまで4年連続ミシュラン4レッドパビリオン獲得ホテル「SCAPES THE SUITE」のシェフが考案した究極のスープをご自宅でも気軽にお楽しみいただける「3種スープのミルクキット」や「SCAPES THE SUITE」内のレストランでデザートとして提供している「3種の濃厚チーズケーキ」を販売してきました。両商品とも本格的なホテルの味をご自宅でもお楽しみいただける人気商品です。この度新たに、素材やレシピなどパティシエのこだわりを詰め込んだ「究極のたまごのシルクブリュレ」を、オンラインサイトにて販売開始致します。

## 選び抜いた素材の旨みと究極のレシピが生み出す雪解け食感のシルクブリュレ

「究極のたまごのシルクブリュレ」は、パティシエが選び抜いた厳選素材の旨みと究極のレシピが生み出す雪解け食感をお楽しみいただけるブリュレです。

素材の濃厚な旨み、絹のような滑らかな食感を生み出す配合で作られた生地、上部の濃厚なキャラメルを組み合わせが忘れられない味わいを生み出します。

半解凍ではアイスとブリュレの間のような食感が楽しめ、全解凍では雪解けのような食感と卵の旨味の余韻をお楽しみいただけます。



### ■こだわり素材:卵本来の旨みを味わう「ネラの卵」

卵は、日本各地から旨味のある卵を探し抜き、長野県伊那市の有機栽培農家にしわきファームの「ネラの卵」を選びました。卵の生臭さの原因となる魚粉を最小限まで減らした国産率 100%の飼料、ストレスの少ない飼育環境で放し飼いされている強健な鶏が産む卵で、質が良く、卵の独特の生臭さが苦手な方でも美味しく食べられる卵です。卵本来のコクと旨味は、ブリュレを食べた後の余韻でも感じていただけます。



### ■こだわり素材:バニラのような風味の「カソナード」

「カソナード」とは、精製されていないサトウキビ 100%で作られるフランス産のブラウンシュガーのことで、蜂蜜やバニラのような風味があり、クレーンブリュレの表面を炙る砂糖としてもよく使われる食材です。究極のたまごのシルクブリュレには、卵の旨みを最大限に引き出す素材として、また、ブリュレの表面を香ばしく焼き上げる際にも使用し、ブリュレに旨みとコクを加えました。



### ■こだわり素材:コクと雪解け食感を生み出すクリームチーズ

通常、ブリュレは牛乳と生クリームのみを使用して作りますが、今回はクリームチーズを加えています。クリームチーズをアクセントとして入れることによって、濃厚な口当たりと雪解け食感を表現しました。

またクリームチーズに含まれる塩味によって、濃厚な味わいながら後を引く美味しさに仕上がりました。やさしい乳製品とまるやかな塩味の究極のバランスをお楽しみください。



## 究極のたまごのシルクブリュレの美味しいお召し上がり方-「2回違う味を楽しむ」方法-

本商品はクール冷凍便でご自宅までお届けいたします。

お召し上がり方によって異なる味わいをお楽しみいただけます。

◆「半解凍」: 冷凍庫から冷蔵庫に出して 30分～1時間  
濃厚なアイスクリームのような食感をお楽しみいただけます。

◆「完全解凍」: 冷蔵庫で半日～  
雪解けのような食感と卵の旨味の余韻をお楽しみいただけます。



■商品名: 究極のたまごのシルクブリュレ

■価格: 2,800円(税込み) 別途送料を頂戴します。

※クール冷凍便でお届けいたします。※サイト内商品 6,000円以上のご購入で配送料無料。

※商品の発送は 5月28日(金)からとなります。

■ご購入はこちらから: <https://scapes.thebase.in/items/44988780>

## 施設概要

SCAPES THE SUITEは、葉山の森戸海岸に佇むコンパクトデザインホテルです。SCAPES THE SUITEというホテルの名前は、景観を意味する「ランドスケープ」と日常からの開放を意味する「エスケープ」から派生しました。ゲストルームは4室、全てスイートルームです。都心から一時間の場所にありながら、正面に富士山を望み、どこか情緒を感じさせる景観の中で、“大人の感受性を刺激する”空間とサービスを提供します。すべてのゲストルームからは海が臨め、各部屋には感性に訴え想像力をかきたてる“色”をデザインのテーマにしています。

スタッフは4室だからこそ叶う徹底的なおもてなしを実現し、時として大切な方との空間に割り込むことがないように“大人の距離感”を保つSCAPES THE SUITEならではのおもてなしをいたします。都会で仕事と戦うビジネスマンが貴重な休日に日常からエスケープして大切な方と背筋が伸びるような凜とした時間をお過ごしいただけるホテルです。

### 【施設名】

SCAPES THE SUITE(スケープス ザ スイート)

### 【住所】

神奈川県三浦郡葉山町堀内 922-2

SCAPES  
THE SUITE

### 【TEL】

046-877-5730

### 【公式HP】

<https://www.scapes.jp/>

ゲストルーム: 全 4 室 全てオーシャンビュー&スイートルーム

レストラン営業時間: ランチ 11:30～15:00(L.O. 13:30)、カフェ 15:00～17:00(L.O. 16:00)、ディナー 17:30～22:00(L.O. 20:30)

その他施設: 貸切ジャグジー、BOOK & MUSIC ライブラリー、バンケットルーム、チャペル

駐車場: 6 台(地下 1 階)

## 運営会社概要

- 社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設立:1997年7月1日
- 代表取締役社長:杉元 崇将
- 本社所在地:東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従業員数:674名(2021年5月現在)
- 事業内容:ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- WEB サイト:<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント:Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp\_kandou)  
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons\_inc)

---

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)