

【報道関係各位】

2022年11月10日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

国産和栗を使用したぜんざい&自家製練りたてわらび餅を愉しむ
銀座の大人スイーツが期間限定で登場
11月17日(木)~12月31日(土)15:00~17:00 限定

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：宮下 慶輔、以下 PDP)が運営するレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE (以下 ZEN HOUSE)」は、素材にこだわった冬の和スイーツを2022年11月17日(木)~12月31日(土)までの期間限定で販売します。



WEB サイトはこちら: <https://satoyama-zenhouse.com/>

日本各地から厳選された旬の食材を和食の文化や調理法をもとに、現代風へアレンジした和食を提供しているレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE」。

今年の冬スイーツは、小豆を煮て作るぜんざいではなく、国産和栗のペーストと天然水だけで炊き上げた和栗ぜんざいと、とろける柔らかさが特徴の新感覚“飲むわらび餅”の両方が味わえる【冬雫(ふゆしずく)】をご用意しました。箸休めには、季節のフルーツ(柿と梨)と味噌専門店から仕入れた味噌かりんとうをご用意し、独自の製法で淹れた栗茶とセットでお召し上がりいただける逸品です。

現代里山料理 ZEN HOUSE は、日本文化を感じる書道家のアートや盆栽に囲まれたモダンな空間と食の双方を愉しめる、大人なひとときをご提案します。

・国産和栗と天然水だけで炊き上げたぜんざいと3種の味を楽しめる自家製練りたてわらび餅

【商品概要】

■販売期間：2022年11月17日(木)～12月31日(土)

■ご提供時間：カフェタイム 15:00～17:00

■ご予約受け：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/21201/272362>

商品名：冬雫(ふゆしずく) 1,800円(税込み)

冬の日光に照らされた葉から水がしたたり落ちる様を表す“冬雫”。

温かいぜんざいと練りたてのわらび餅が心や身体に潤いを与えてくれるような一品に仕上げました。

□和栗ぜんざい



長崎県産の和栗を使用した栗ペーストと、北アルプスの天然水が豊富に湧き出す信州・安曇野が育んだ天然水だけで炊き上げた、舌触りがなめらかで栗の味がストレートに味わえるぜんざいです。

ぜんざいの上には、香ばしく焼き上げられた甘さ控えめの自家製焼き栗をのせ、栗を贅沢に味わえる一碗に仕上げました。

□自家製わらび餅



今年の夏に販売した“夏の氷菓子(涼雨)”で注目を集めた自家製の練りたてわらび餅。

ご好評の声にお応えして今年の冬も、自家製練りたてわらび餅をご用意しました。今回は冷たい氷の上ではなく、練りたてのわらび餅を温かい状態でお召し上がりいただけるよう、蓋付きの椀に入れてご提供します。

純度100%のわらび粉をたっぷりの水で練りたてていき、時間をかけてゆっくりと煮詰めて仕上げたわらび餅は、スプーンですくい上げるとトロトロとこぼれていくほどの柔らかさが特徴です。まずはシンプルに、ほんのりとした甘みを感じる素材の味をお愉しみください。

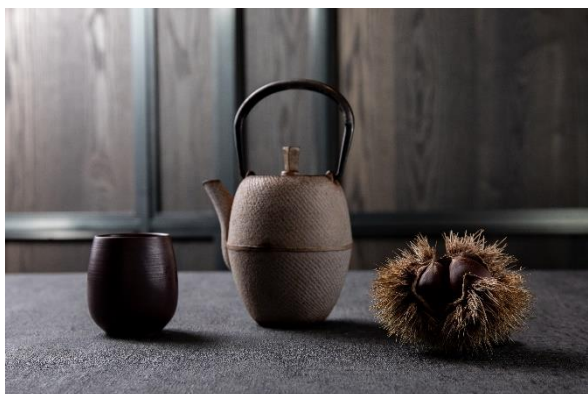
≪トッピング3種≫



その後はお好みでトッピング3種をかけていただき、口の中に広がる玄米の香ばしさやきな粉の上質な甘さ、ふっくらとした食感のあずきを味の変化とともにご堪能ください。

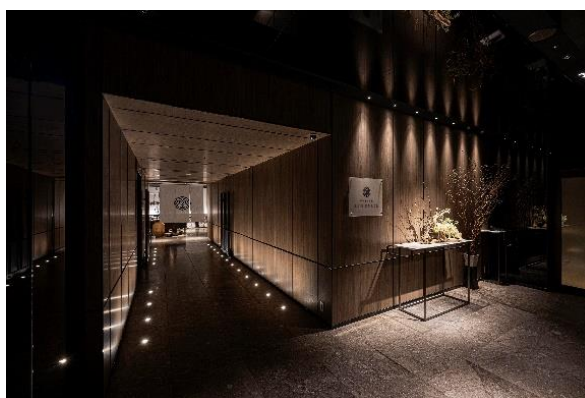
写真左奥から、静岡県産玄米を香ばしく焼き上げたあられ。国産きな粉と国産和三盆をブレンドし上品な甘さと質感に仕上げたきな粉。ふっくら炊き上げた甘さ控えめの北海道産大納言あずき。

・季節の茶葉をブレンドした自家製栗茶



栗とともに香ばしく自家焙煎した焙じ茶と、栗や芋の深いコクのある芳醇な香りと味が特徴のアッサムバリ(ロンネフェルトの紅茶)をブレンドした現代里山料理 ZEN HOUSE オリジナル栗茶。ほっくりと落ち着きを感じる栗茶と冬の和スイーツとの相性は絶妙です。

店舗概要



【施設名】	現代里山料理 ZEN HOUSE (ゲンダイサトヤマリョウリ ゼン ハウス)
【施設概要】	「現代里山料理 ZEN HOUSE」は“次世代へ繋ぐ NIPPON の「食」”をコンセプトに、日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに、現代風へアレンジした現代里山料理をお届けいたします。
【住所】	東京都中央区銀座 5-11-1 ミレニウム 三井ガーデンホテル 東京 地下1階
【TEL】	03-6260-6851
【営業時間】	朝食 :7:00~10:00(L.O.9:30) ランチ :11:00~15:00(L.O.14:30) カフェ :15:00~17:00(L.O.16:30) ディナー :17:00~22:00(L.O.20:00) ※テイクアウトは上記営業時間で販売いたします。 ※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。 最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。
【公式 WEB サイト URL】	https://satoyama-zenhouse.com/
【席数】	ダイニング 68 席 半個室あり
【アクセス】	・東京メトロ日比谷線・地下鉄浅草線「東銀座駅」 A1 番出口より徒歩 1 分 ・東京メトロ銀座線「銀座駅」 A5 番出口より徒歩 2 分 ・J R 山手線「有楽町駅」 銀座口より徒歩約 10 分

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：宮下 慶輔
- 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：923名（2022年5月1日現在*アルバイト含む）
- 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及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 [千葉]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp