

## 新作かき氷は、フルーティな“こしあん”のエスプーマ

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦 幸生）では、2017年4月1日（土）より、3階ロビーラウンジファウンテンにて、エスプーマかき氷の新作『フルーティあん氷』を販売開始します。



『フルーティあん氷』  
イメージ

『かき氷』は、従来のイメージとは異なり、様々な種類がみられるようになりました。近年メディアで紹介されることも多く、大変注目されているスイーツです。暖かい春が訪れ、かき氷の注文数が増える時期になることから、今年も皆様に新たな味を楽しんでいただけるよう、新作かき氷を販売することにいたしました。

新作『フルーティあん氷』は、ふんわり削った純氷の間に小粒の黒豆をはさみこみ、その上に“こしあん”のエスプーマをたっぷりかけたかき氷です。“こしあん”のエスプーマは、苺大福を食べた時に感じる“和と洋がコラボしたさわやかな味わい”をイメージし、ラズベリーのピューレをあわせてフルーティに仕上げました。さらに、エスプーマの上に甘酸っぱい“フリーズドライのラズベリー”とカラフルな“おいり”をあしらひ、様々な風味と食感を感じていただけるようにいたしました。ポップに仕上げた愛らしいビジュアルにも注目。この夏は新作かき氷を是非ご賞味ください。

※エスプーマとは、亜酸化窒素を使って食材をムースのような泡状に加工すること。

※おいりとは、昔から西讃岐に伝わる嫁入り菓子。

【販売開始】2017年4月1日（土）～（9月末まで予定）

【販売場所】3階ロビーラウンジ ファウンテン ※営業時間 10:00～21:00

【かき氷のご提供時間】11:00～20:00

【料金】フルーティあん氷 1,400円（税サ込）

※期間中は上記と季節氷（月替わり予定）の2種類提供いたします。

※『フルーティあん氷』の販売期間中は、通年でご用意していた『カフェモカ氷』の販売を一旦お休みいたします。

※氷がなくなり次第終了することがございます。

【お問い合わせ先電話番号】0742-35-6621（レストラン セリーナ/ファウンテンのお席のご予約は承っておりません。）

◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、2005年7月1日に三井ガーデンホテルからリブランド開業。330室の客室、大小8つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。JR奈良駅直結で、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。東側の客室からは若草山や興福寺の五重塔などが望める。

住所：630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分  
URL：<http://www.nikkonara.jp>



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子（タカバ ジュンコ） Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp  
画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。