

2020年3月31日 #20/003

奈良の新品種イチゴを使った新スイーツ 『珠姫（たまひめ）タルト』登場！

～さっぱりとした甘味と、大きな粒を活かしたビジュアルを楽しんで～

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 真柳 宏二）では、2020年4月1日（水）より、ロビーラウンジ ファウンテン（3階）にて奈良県の新品種イチゴを使った「珠姫（たまひめ）タルト」を販売いたします。

近畿有数のイチゴ産地である奈良県では継続的にオリジナル品種の開発が行われています。

ホテル日航奈良では、奈良県のイチゴをより多くの方に知っていただけるきっかけになればと、例年1月～3月の期間に『奈良のいちごフェア』を開催しておりますが、今回はその番外編として、奈良県天理市で収穫された奈良県オリジナル新品種「珠姫」を使った新スイーツを販売することにいたしました。

たまご型で粒の大きな「珠姫」のタルトの周りに、同じく奈良県産の「ゆめのか」の粒をぐるりと散りばめ、明るいニュースの少ない昨今、少しでも頬が緩むきっかけになればと迫力あるビジュアルに仕上げました。



【珠姫（たまひめ）について】

奈良県農業研究開発センターが約10年の歳月をかけて開発し、2019年1月から「奈良9号」として奈良県内の少数の生産者が試験販売を開始した新品種です。1,165件の応募の中から選ばれた「珠姫」の名称で2019年9月に品種登録出願されました。

たまご型で粒がとても大きく、最大7cm、80gを超えるものもあり、味は酸味が少なくさっぱりとした甘みが際立ちます。

【使用するイチゴの生産者】

「珠姫」「ゆめのか」
いずれも奈良県天理市の森山農園

◆珠姫（たまひめ）タルト概要

【販売期間】2020年4月1日（水）～4月下旬

【販売場所／提供時間】ホテル日航奈良 ロビーラウンジ「ファウンテン」（3階）／提供時間 11:00～20:30

【料金】2,000円（消費税・サービス料込）

【お問い合わせ】0742-35-6621（お席のご予約は承っておりません。）

※果実の入荷状況等により、早期に終了させていただく場合がございます。※写真はイメージです。

◇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：<https://www.nikko-nara.jp>



◀本件に関するお問い合わせ先▶

ホテル日航奈良 総支配人室 営業企画 広報担当：南（ミナミ）

Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp

画像をご希望の方はどうぞ遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。