

アーモンドの女王とも言われる希少なスペイン産マルコナ種のアーモンド使用
3種類の「ガレット・デ・ロワ」販売
2022年11月1日（火）より予約受付開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 土谷文明）は、世界的に希少なアーモンドを使用した3種類の「ガレット・デ・ロワ」の予約受付を、2022年11月1日（火）よりペストリーショップで開始いたします。商品のお渡しは2023年1月3日（火）から1月31日（火）までとなり、当ホテルの公式オンラインショップで全国配送も承ります。



川崎日航ホテルが2023年にお作りするガレット・デ・ロワは、アーモンドの女王とも言われる世界的にも希少なスペイン産マルコナ種を使い、豊かな風味と味わいが楽しめる3種類の味をご用意しました。

今年新作の「ピスタチオラズベリー」は、マルコナ種のアーモンドに、旨味が凝縮されたピスタチオのペーストと相性が良い、甘酸っぱいラズベリーを合わせて仕上げました。その他、バター100%で折り上げた生地に、マルコナ種のアーモンドクリームを閉じ込めて焼き上げた「プレーン」と、フランス産マロンとアーモンドクリームの中にマロンガラスを砕いて散りばめた「マロン」よりお選びいただけます。また、表面の模様にはそれぞれ縁起の良い意味が込められており、渦巻き模様（太陽）は生命力、葉っぱ模様（月桂樹）は勝利、矢羽根模様（麦の穂）は豊穰を、パティシエが一つひとつ願いを込めて描きました。

「ガレット・デ・ロワ」は、フランスでは新年のお祝いにかかせない伝統菓子です。フランス語で“王様のお菓子”を意味し、「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が1つだけケーキの中に隠されています。隠された「フェーブ」が入ったピースを当てた人は王冠を被り祝福を受け、一年幸運に恵まれると言われていました。

ご購入いただいたお客様には、金の王冠のフェーブをランダムに1つお付けするほか、紙製の王冠をプレゼントいたします。

「ガレット・デ・ロワ」販売概要

- 【予約開始日】 2022年11月1日（火）
【販売期間】 2023年1月3日（火）～2023年1月31日（火）
【商品】 プレーン（模様：太陽）、マロン（模様：月桂樹）、ピスタチオラズベリー（模様：麦の穂）
【料金】 各種3,600円（フェーブ1個、紙製王冠付き）／直径約16cm ※消費税込
【販売場所】 ◎ペストリーショップ（1階）
◎公式オンラインショップ（全国配送可・送料別）<https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.com/>
【お問い合わせ】 川崎日航ホテル ペストリーショップ TEL. 044-200-7575
（営業時間 10:00～20:00／第3火曜定休 ※12/20は営業）

<報道機関からのお問い合わせ先> 川崎日航ホテル マーケティング室 片山知子／宮崎学
〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 TEL：044-233-5957／FAX：044-233-5869
E-mail：katayama@k.nikkohtl.co.jp HP：https://www.kawasaki-nikko-hotel.com