

エイプリルフールの定番スイーツを川崎日航ホテルで初販売
春の訪れを告げるフランスの伝統菓子「ポワソン・ダブリル」
2023年2月24日（金）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、エイプリルフールにちなんだフランスの伝統菓子「ポワソン・ダブリル」の予約受付を、2023年2月24日（金）よりペストリーショップ及び公式オンラインショップで開始いたします。商品は2023年3月10日（金）から4月16日（日）までの期間限定でお渡しいたします。



4月1日のエイプリルフールをフランスでは「ポワソン・ダブリル（4月の魚）」と呼び、魚をかたどったお菓子を食するという習慣があります。季節のイベントごとに楽しめる伝統菓子を地元川崎の方々にも味わってほしいと、エグゼクティブシェフパティシエ馬場園安秀の思いが込められており、ペストリーショップで初めて販売することにいたしました。

パイは、バター香る生地を魚のかたち焼き上げ、スポンジに濃厚なカスタードクリームを絞り、うろこに見立てた苺をトッピングしました。パイのサクサク食感とカスタードクリームの口どけ、甘酸っぱい苺の組み合わせが絶妙な味わいです。色鮮やかで、キュートな魚のフォルムとチョコレートで作った目玉が愛らしい、春の訪れを告げるお菓子です。

川崎日航ホテル「ポワソン・ダブリル」販売概要

【予約開始日】	2023年2月24日（金）※お渡しの3日前までに要予約
【販売期間】	2023年3月10日（金）～2023年4月16日（日）
【価格（消費税込）】	4,800円／直径約18cm
【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（店頭受取予約） 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）

◇ポワソン・ダブリルとは

ポワソン（Poisson）は「魚」、ダブリル（d'Avril）は「4月」を意味しています。この魚は「サバ」（maquereau）のことを表していると言われ、サバはあまり利口でなく4月になるとたくさん釣れるということから、4月1日にサバを食べさせられた人の事を「4月の魚」ということが起源といわれています。（諸説あり）