



伊豆産ニューサマーオレンジパフェを期間限定販売

伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人：矢田部泰)はティーラウンジ「フローラ」にて、伊豆産のニューサマーオレンジを使用したパフェを2022年5月16日(月)～6月30日(木)の期間限定で発売します。

■伊豆産ニューサマーオレンジパフェ

「伊豆産ニューサマーオレンジパフェ」は、これから旬を迎える伊豆産のニューサマーオレンジをメインに使用したオリジナルパフェです。

パフェの中に入ったニューサマーオレンジのジャムやパイには河津産の蜂蜜を、ニューサマーオレンジのジュレには伊豆の農協で作られているニューサマーオレンジのジュースを使用しています。他にも、静岡県産緑茶を使用したシフォンケーキや、伊豆産卵・牛乳を使用したカスタードクリームなど、地元食材にこだわって作りました。

「伊豆に来ていただく」「伊豆の美味しいものを召し上がっていただきたい」とパティシエが想いを込めた伊豆産パフェシリーズ第2弾のパフェです。

■ニューサマーオレンジ

ニューサマーオレンジは、一般的には日向夏の名前で知られる柑橘です。レモンのような黄色い皮と食せる内果皮が特徴で、果肉はジューシーで酸味があります。伊豆では初夏の味として広く食されています。

パフェに使用している生のニューサマーオレンジは、東伊豆町の農家・白鳥さんが品種改良した“種なし”のニューサマーオレンジです。伊豆の山の斜面で太陽の光をいっぱい浴びて、ジベレリン(成長剤)を使用せずに育てています。一つ一つ手作業で袋掛けや収穫されたニューサマーオレンジは、瑞々しく水分も甘さもたっぷりとした初夏の味です。種なしなので加工がしやすく、お子様などにも安心してお召し上がりいただけます。



河津産の蜂蜜と伊豆の農協で作られているニューサマーオレンジのジュース



農家の白鳥さんとニューサマーオレンジの果樹園



白鳥さんが作る“種なし”のニューサマーオレンジ

■概要

- 【期間】2022年5月16日(月)～6月30日(木)
- 【時間】パフェ提供 11:00～16:00
ティーラウンジオープン 10:00～17:00
- 【場所】ティーラウンジ「フローラ」(伊豆今井浜東急ホテル 1F)
- 【料金】「伊豆産ニューサマーオレンジパフェ」2,000円
- 【詳細ページ】<https://bit.ly/3sVAocF>

※料金表示にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※写真はイメージです。



■お客様からのお問い合わせ先

伊豆今井浜東急ホテル
レストラン予約(受付時間 10:00～17:00)
TEL: 0558-32-2850

■感染症予防対策

お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策に向けた取り組みを実施してまいります。
詳細: <https://bit.ly/2lujv63>

■伊豆今井浜東急ホテル

所在地: 〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1
TEL: 0558-32-0109
公式WEBサイト: <https://www.imaihana-h.tokyuhotels.co.jp>

■本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします

株式会社 伊豆今井浜東急ホテル
販売促進: 佐藤
TEL: 0558-32-0109
FAX: 0558-32-1668
E-mail: m.sato@tokyuhotels.co.jp

【交通のご案内】

