

報道関係者各位

2025年1月30日
伊豆今井浜東急ホテル

明治 ザ・カカオとコラボ！
静岡県産食材使用のチョコプリン＆
チョコを味わう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：伊庭勝彦）では、株式会社 明治（東京都中央区京橋 代表取締役社長：松田 克也）が製造販売する「明治 ザ・カカオ」を使用したコラボレーションスイーツ「ナッティカカオのチョコプリン」を2025年2月1日（土）から28日（金）まで、また、「バレンタインパフェ」を2月8日（土）～16日（日）の期間、ティーラウンジ「フローラ」にて販売します。



明治が販売する「明治 ザ・カカオ」シリーズは、カカオ産地や製法にこだわり、カカオ本来の香りや風味を引き出したプレミアムチョコレートブランドです。「ナッティ」「フローラル」「フルーティ」の3つの異なる香りのカカオを使った計4種類のラインナップで、カカオの産地から製法にまでこだわること、豊かな個性を楽しむことができます。

本スイーツは「ナッティ」を使用。ナッツを思わせる香ばしいコクが特徴で、しっかりとしたカカオらしい奥深さの中に、すっきりと洗練された後味が広がります。クセのない味わいで、他のスイーツや食材との相性が良いチョコレートです。「ナッティ」の濃厚なカカオの余韻とコラボチョコスイーツのマリアージュをお楽しみください。

■コラボチョコスイーツ概要

・ナッティカカオのチョコプリン

販売期間：2025年2月1日（土）～2月28日（金）

料金：750円



当ホテルで人気の「ぷでいんぐ・ど・かわづ」に、「ナッティ」を使用したチョコプリンです。チョコのほろ苦さを程よく引き出し、舌触り良くとろける仕上りにこだわりました。プリンには静岡県産の卵と伊豆の国市の大木乳業「モーモーみるく」を使用。

また、プリンをより味わっていただけるよう、以下の3種のトッピングを添えてご提供します。

①ニューサマーオレンジのコンフィチュール

爽やかな柑橘の風味がチョコプリンによく合います。ニューサマーオレンジは伊豆の特産品である柑橘で、伊豆らしさを最も感じることができます。

②満月の塩

河津町で満月に採取した海水から作られる、三段窯と天日干しで作られる塩です。チョコプリンの甘さと滑らかさを一層引き立てます。甘じょっぱさが病みつきになる一番人気のトッピングです

③キャラメルナッツ

ローストした後にキャラメルでコーティングしたナッツは、チョコレートの味や深い香りと相性がぴったり。カリッとした食感は、滑らかなプリンのアクセントにもなります。



伊豆産ニューサマーオレンジ



3 段釜で作る河津の海の塩



とろりと滑らかなチョコプリン

・ナッティカカオのバレンタインパフェ

販売期間：2025年2月8日（土）～2月16日（日）

料 金：2,800 円

限 定：1 日 3 食限定

「明治 ザ・カカオ」の「ナッティ」を、パティシエによりカカオ香る濃厚な生チョコや軽やかなエスプーマクリームなど様々なチョコスイーツに。

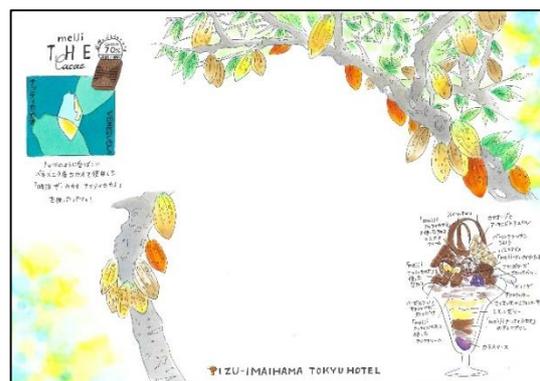
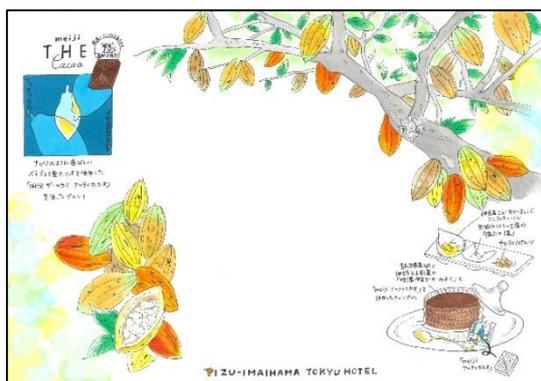
パフェの中には、味のアクセントとして爽やかに香るレモンゼリー、酸味が利いたカシスソースなども入っています。

チョコスイーツは「ナッティ」の香りや苦さを取って活かし、下の方に軽いスイーツを重ねることで、最後まで美味しく召し上がっていただけるようパティシエが工夫したパフェです。



・ランチョンマット

ご提供時には、パティシエ手描きのランチョンマットをご用意します。「明治 ザ・カカオ」が大切にしているカカオを中心に、スイーツや使用食材などを描きました。スイーツをお待ちの間、記念写真を撮る時などに、ぜひご活用ください。



伊豆今井浜 東急ホテル

■レストラン概要

時間：スイーツ提供 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）

詳細：<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/restaurant/flore/125441/>



※料金表示にはサービス料 13 %・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。



■お客様のお問い合わせ先

レストラン予約：0558-32-2850（受付時 10:00~17:00）

■伊豆今井浜東急ホテル



静岡県・東伊豆に位置し、相模湾に面したシーサイドリゾートホテル。
“ミニハワイ”を思わせる開放的で優美なデザインの館内には、レストランやラウンジ、ブックカフェ、温泉大浴場などを有し、滞在型リゾートとしてお過ごしいただけます。
スイートルームからシングルルームまで全11タイプ134室、お客様のニーズに合ったお部屋をご用意しております。オーシャンビューの客室はバルコニー付。目の前の海からの潮騒が心地よく、晴れた日には伊豆七島の島々が見渡せます（シングルルーム除く）

所在地：〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1

アクセス：電車 伊豆急行「今井浜海岸」駅から徒歩約3分
車 東名高速道路「沼津IC」、新東名高速道路

「沼津長泉IC」より、伊豆縦貫道を経て約75分

公式WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/>

■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

[お問い合わせ・お申し込み]

Tel.0558-32-0109

〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/



伊豆今井浜 東急ホテル

[交通のご案内]

電車で

伊豆急行「沼津IC」

沼津 伊豆急行 伊豆急行

