

2021年11月8日

《 The Okura Tokyo 》
オリジナルスイーツ新商品
マカロン五果 2022
自然に寄り添う五つの風味

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo 内、デリカテッセン シェフズガーデンでは、オリジナルスイーツ「マカロン五果 2022」を発売します。本年2月より9月まで販売した「マカロン五果」に続く第2弾で、今回も五つの異なる味わいをひと箱に組み合わせた内容です。無加糖・無添加・農薬不使用や、フェアトレードの先にある“レイズトレード”で扱われるものなど、より自然や人々とのつながりのある良質な素材を選び、組み合わせ、味わいの妙を演出します。箱の絵柄は、41階にあるスカイチャペルの装飾ガラスのレリーフに、幸せへの祈りとして描かれている「オレンジ」と「キンバイカ」を写しています。



(写真左より)

タヒチ産バニラとミルクィで濃厚な甘みの有機ドライココナッツをあしらった「ヴァニューユ」
苺の濃い風味とビタミンやミネラルが豊富なマルベリーを合わせた「フレーズ」
有機ドライマンゴーと沖縄産パッションフルーツで鮮烈な味わいの「パッションマンゴー」
マダガスカル産カカオのカカオニブを用いたフルーティで力強い香りの「ショコラ」
天日干しのレッドレーズンをラムに漬けた「ラムレーズン」

新商品
マカロン五果 2022

- ◇販売：2021年11月8日（月）より
- ◇内容：マカロン5個詰め合わせ（冷蔵品）¥3,000（消費税込）*1日5箱限定。予約可。
- ◇店舗：デリカテッセン シェフズガーデン <オークラ プレステータワー5階>
営業時間：10:00～20:00
TEL：(03)3505-6072
公式Webサイト：https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/#notice
*11月10日（水）よりオンラインにて販売開始。

■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp