

2022年7月14日

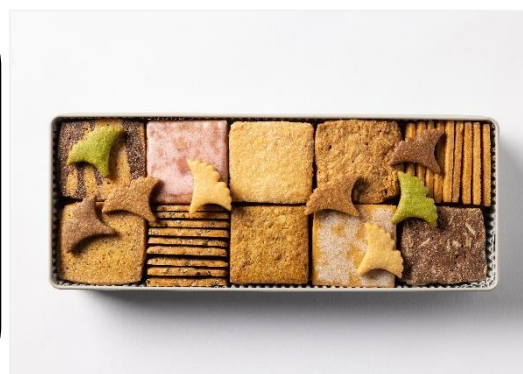
《 The Okura Tokyo 》  
創業 60 周年記念 新商品  
サブレ かさね  
日本の雅で彩る福島食材

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：梅原真次）が運営する The Okura Tokyo では、創業 60 周年を機に、新商品サブレ「かさね」を 2022 年 7 月 22 日（金）より発売します。人気のサブレ「市松」「露地」に次いで第 3 作目となる本品は、平安の世に生まれた「かさねの色目」にも投影される四季のうつろい、その日本の美をモチーフに、11 種のサブレを詰め合わせました。11 種類の内、4 種は、農作物が豊かに育つ地、福島県より、土づくりや製法などにこだわりを持って大切に育てた四季の特産品を取り入れ生まれた新作です。

創業より多くのお客様とともにかさねることのできた 60 年の刻への感謝と、変わらぬ日本の伝統美と自然の豊かさへ想いを込めた一品です。

＜新商品＞ サブレ「かさね」 \*要予約

販売開始：2022 年 7 月 22 日（金）  
料 金：¥5,300（消費税込）  
販 売：デリカテッセン シェフズガーデン  
（オークラ プレステージタワー5 階）  
営業時間：10:00～20:00 \*短縮営業中  
TEL：(03)3505-6072（直通）  
[https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs\\_garden/](https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/)



サブレ 11 種詰め合わせ

＜新作 4 種＞

- ① **いちごサブレ** 福島県伊達市・松葉園  
良質な有機堆肥で育った「とちおとめ」の、秀逸な甘さ、酸味とのデリケートなバランスを消さないようにサブレに閉じ込めました。
- ② **はちみつサブレ** 福島県伊達市・MARUCHO FARM  
自家採蜜したものだけをろ過した、無添加・非加熱のはちみつを使用。夏の野山の多彩な花から採取する百花蜜のコクを活かしました。
- ③ **ぶどうと胡桃のサブレ** 福島県伊達市・酒井ぶどう園  
除草剤不使用、樹にやさしい土づくりから始める酒井ぶどう園。20 種以上の中から「高尾ぶどう」と「シャインマスカット」を選び、丁寧に乾燥させてラム酒と合わせ、胡桃の食感をプラスしています。
- ④ **ゆずサブレ** 福島県双葉郡・檜葉町ユズ研究会  
35 年前に地元の特産化をめざして柚子栽培を開始。ユズ研究会の発足で、栽培の北限といわれる挑戦を实らせました。皮が厚く、香りの強い柚子から 100%果汁を使用し、酸味・香り・苦みが際立つ味わいに。

＜定番 7 種＞

サブレ・ココ、ショコラアモンド、マーブル、黒胡麻、カネルアモンド、アールグレイ、4 種の銀杏

サブレ「かさね」はGINZA KUROSAWA とのコラボレーションによって誕生した商品です。

#### GINZA KUROSAWA について

クロサワグループ（黒沢不動産株式会社、株式会社クロサワ、クロサワ育成財団 他）

<https://www.kurosw.co.jp/>

#### ■担い手としての経緯と想い

クロサワグループは1901年、タイプライターの輸入・製造・販売からスタートし当時、蒲田にあった工場の敷地内には、社員の生活を安定するよう家屋を提供し、また社員の子どもたちへの教育の場として学校などの設備を整えました。

そんなかわりのある土地・人を大切に作る心は100年あまり経った今なお受け継がれています。

サブレ「かさね」への想いは、かつてクロサワが福島県伊達市にタイプライターの生産工場を持っていたことにはじまります。ご縁のあった地域が東日本大震災後に直面している状況を見聞きし、何かできることはないかと様々なかたちで寄り添ってまいりました。震災から10年を超える月日が流れ、その間も様々な苦境に負けず、力強く果物の生産を続けてきた福島の方たちの思いを「かさね」に込めました。

---

#### 【The Okura Tokyo について】

グループの旗艦ホテルとなるラグジュアリーブランドとして2019年9月12日に開業。世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の美をたたえ、情緒と歴史をまとう17階建て「オークラ ヘリテージウイング」と、世界の都市・東京を体現するモダニズムと躍動感にあふれる高層棟41階建ての「オークラ プレスタージタワー」の2棟から構成されています。

公式ウェブサイト：<https://theokuratokyo.jp/>

インスタグラム公式アカウント：<https://www.instagram.com/theokuratokyo/>

The Okura Tokyo は持続可能な開発目標（SDGs）およびニッポンフードシフトを支援しています。



---

報道関係者の方からのお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 矢部 / 小栗

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

