



《季節限定》国内産の品種にこだわった、選りすぐりのフルーツを使ったゼリーが今年も登場
国産完熟フルーツのゼリー

期間：2020年9月30日(水)まで 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック、オンラインショップ



国産完熟フルーツのゼリー(盛付けイメージ)



エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:山田 弘之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、昨年初登場し大変好評をいただいた、国内産の品種にこだわった「国産完熟フルーツのゼリー」を9月30日までの季節限定で販売いたします。

エグゼクティブ シェフ パティシエの徳永純司がお届けする新商品「国産完熟フルーツのゼリー」は、その名のとおり国産というだけでなく、品種にこだわったフルーツのピューレをたっぷり使い、濃厚な味わいに仕上げました。白桃や巨峰、林檎など、誰にでも好まれるフルーツを選び、お子様からご年配の方まで幅広くお召上がりいただけます。冷蔵庫で冷やしていただいたり、半冷凍にしてシャーベットにしていたりするのもおすすめです。

スタンドパック式のスリムな包装はかさばらず、お中元や手土産としてもお手軽にご利用いただけます。また、当ホテルホームページ内のオンラインショップでも販売しておりますので、ご自宅でホテルメイドのスイーツをお楽しみいただけます。

<エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司 プロフィール>

1979年生まれ、愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で第1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエに就任、テレビ出演多数。昨年大きく話題となったドラマで、デザートのカンパニー監修に携わった。

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司が手がける目にも鮮やかなプティ・ガトーやアニバーサリーケーキ、お手土産におすすめのパウンドケーキやボンボンショコラが季節ごとに入れ替わり、登場します。プティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジでもお召上がりいただけます。そのほか、ホテルロゴマーク入りのボールペン、トートバッグや、館内で使用しているバスアメニティ、タオル、アロマエッセンスなども販売しております。 *5/〇日現在、店舗休業中。

<概要>

- 【提供期間】 2020年9月30日(水)まで
 【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F
 * 店舗休業中はオンラインショップでご購入いただけます。
www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-online-shop.html
 【時間】 11:00~20:00
 【内容・料金】 **国産完熟フルーツのゼリー 8個入り ¥3,200 / 12個入り ¥4,500**
 * 税金別 * 1個あたり70g / 賞味期限45日
 * 高温多湿を避け常温にて保存のうえ、
 冷蔵庫で冷やしてお召上がりください。
 【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)
www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-jelly.html



ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック 内観

「国産完熟フルーツのゼリー」の内容



白桃

淡白な甘みと香りの上品な味わいの
国産の白桃を使用



マンゴー

気品高い特有の香りと味わいの、
国産のアップルマンゴーを使用



洋梨

とろけるような果肉と高い糖度と香りをもつ、
国産のラ・フランスを使用



林檎

しっかりとした酸味となめらかさが特徴の
国産の紅玉を使用



柚子

酸味と香りの豊かな
国産の柚子を使用



巨峰

濃厚な甘みをもった
国産の巨峰を使用



国産完熟フルーツのゼリー(12個入り)

白桃、マンゴー、洋梨、林檎、柚子、巨峰の各2個入り



国産完熟フルーツのゼリー(8個入り)

白桃2個、マンゴー2個、洋梨1個、
林檎1個、柚子1個、巨峰1個入り

本リリースに関するお問い合わせ先 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ PR事務局(株式会社プラチナム内) 担当: 山口/石原/宮島
Tel: 03-5572-7351 / Fax: 03-5572-6075 / Email: interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp
本ホテルに関するお問い合わせ先 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石/近藤
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com