



## 幸せの縁をつなぐ、華やかな和菓子「つるの琥珀糖」から新商品発売

### 日本料理 <sup>むかいつる</sup> 対い鶴 特製

## 「つるの琥珀糖～岩手県産葡萄と北限のゆず～」

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、NEW WING1 階日本料理「対い鶴」で販売している「つるの琥珀糖」から、ご好評いただいた果物の味わい 2 種を組み合わせた琥珀糖を本日より販売いたします。

### 商品概要

- 【商品名】つるの琥珀糖～岩手県産葡萄と北限のゆず～
- 【発売日】9月1日（金）
- 【販売場所】日本料理「対い鶴」（NEW WING 1 階）
- 【価格】2,000 円（消費税込み）
- 【その他】※5 個以上の場合は事前にお問い合わせください。  
（対い鶴直通 019-625-6260）



（箱サイズ 12 cm×12 cm）

### 【つるの琥珀糖のこだわり】

岩手県産の素材を使用し、日本料理の職人が一つひとつ丁寧に仕上げた、外はシャリッと、中はプルとしたふたつの食感が楽しめる日本の伝統的な和菓子。常温での保存が可能のため、ご贈答や大切な方とのひと時にご利用いただける一品です。また、市松模様には、その模様が途切れず続いていることから「繁栄」の意味が込められています。古くから縁起のよい模様として好まれており、この模様になぎ詰められた琥珀糖を贈った方、受け取った方それぞれに幸せの縁が続きますように、これからも対い鶴が皆さまのご縁を繋ぐ存在でありますようにとの願いが込められています。

### ■つるの琥珀糖～岩手県産葡萄と北限のゆず～



#### <葡萄>

甘みと酸味のバランスがよいキャンベルアーリーを使った陸前高田市 神田葡萄園の「カンダクラフトジュース」に岩手県産のやまぶどうジュースをブレンド。きれいな葡萄色と噛んだ時の豊潤な香り、味わいにこだわりました。



#### <北限のゆずマーマレード>

温暖で日照時間が長い気仙地域で育てられた北限のゆずは、皮が厚く香り高いのが特徴。ゆずの皮がたっぷりに入ったマーマレードを使用し、さわやかな香りとおほのかな甘みに仕上げました。



#### <鶴>

生乳に近いコクと風味が特徴の岩泉牛乳を使用し、濃厚なミルク味の鶴の形に仕上げました。鶴の頭はラズベリーピューレで赤く付け、丹頂鶴を表現しました。

※掲載写真はイメージです。

### ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・石宇  
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601（広報直通） E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp