



～幸せの縁をつなぐ、きらりと華やかな和菓子～

日本料理 対い鶴特製 「つるの琥珀糖」発売

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、日本料理「対い鶴」で岩手県産の原材料にこだわった琥珀糖を発売いたします。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は、特別な方へのご贈答に、大切な方とのひと時にご利用いただける一品です。

「つるの琥珀糖」概要

【商品名】 つるの琥珀糖

【発売日】 11月12日（金）

【販売場所】 日本料理「対い鶴」（NEW WING1階）

【価格】 2,000円（消費税込み）

【その他】 1日限定8個

※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 12cm×12cm）

■こだわり

岩手県産原料100%の陸前高田 神田葡萄園「カンダクラフトジュース」を贅沢に使用した2種類の琥珀糖に、店名にもある「鶴」を模った岩泉牛乳を使用した琥珀糖が添えられます。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おり、古くから縁起のよい模様として好まれております。この模様を敷き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を込めて作りました。



＜葡萄＞

甘みと酸味のバランスがよいキャンベルアーリーに、久慈市産の山の木ぶどうジュースをブレンドしたぶどうジュースを使用。きれいな葡萄色と、噛んだ時に葡萄の豊潤な香りをお愉しみいただけます。



＜林檎＞

ジョナゴールド、王林、金星などをブレンドしたりんごジュースを使用し、ふくよかな甘みを表現。香りを引き立てるため、ふじのピューレを合わせ噛んだ時に蜜を思わせる香りに仕上げました。



＜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、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。

ホテル公式 HP：<https://morioka.metropolitan.jp/>

※掲載写真はすべてイメージです。

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