



釜石市「浜千鳥」梅酒の梅の実を使用した琥珀糖が登場

日本料理 ^{むか} 対い鶴特製 「つるの琥珀糖～うめ～」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、NEW WING1階日本料理「対い鶴」で販売している「つるの琥珀糖」から季節限定フレーバーとして、釜石市「浜千鳥」の梅酒と、その梅酒醸造の際に使用した梅の実を使ってアップサイクルした琥珀糖を販売開始します。

「つるの琥珀糖～うめ～」概要

- 【商品名】 つるの琥珀糖～うめ～
- 【発売日】 6月1日（水）
- 【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 12cm×12cm）

■ つるの琥珀糖のこだわり

岩手県産品を贅沢に使用し、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。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が込められています。

■ 梅酒醸造に使用した梅の実の活用イメージ

地元の
青梅

釜石・大槌
産の青梅を
収穫



浜千鳥
梅酒醸造

柔らかな口
当たりで、ほ
んの甘い味
わいの梅酒



醸造に
使用した
梅の実

旨みが詰ま
った梅をピュ
ーシ状にして
活用



つるの
琥珀糖

梅の風味が
凝縮された
豊潤な香り
の琥珀糖



琥珀糖
完成

■つるの琥珀糖〜うめ〜



<うめ>

地元の梅にこだわって作られた、釜石市「浜千鳥」の梅酒を煮切り、旨味を凝縮して使用。食感に変化をつけるため、梅酒醸造の際に使用した梅の実をピューレ状にして、風味よく仕上げました。

※商品は加熱処理しておりますが、アルコールが微量に含まれている場合がございます。お子様やアルコールに弱い方、運転時などにはお控えください。



<林檎>

陸前高田市「神田葡萄園」の岩手県産原料 100%「カンダクラフトジュース」りんごを使用し、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町「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。

※掲載写真はすべてイメージです。

【NEW WING 1階】日本料理「対い鶴」

城下町・盛岡の風情に、現代風のイメージを盛り込んだ佇まいが自慢です。

岩手の旬の味覚と、日本の繊細な「和」の心をご賞味ください。

当ホテルがおすすめする特選日本酒もあわせてお楽しみいただけます。

むか
対い鶴
日本料理



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

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