

## Mignon Sweets Labo 新シリーズが登場 ミニョンスイーツラボ「いわてスパイスクッキー」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 階ティラウンジ「クローバー」で販売している「Mignon Sweets Labo」から新シリーズとして、岩手県産食材を使用した3種類のフレーバーがセットになったスパイスクッキーを販売開始します。

新シリーズの「いわてスパイスクッキー」は、スパイスと岩手県産食材の組み合わせにより、新たな味の魅力を引き出した岩手県の形をかたどったクッキーです。上品な甘さを感じる「あま茶」、爽やかで香り高い「三陸ジンジャー」、そしてまろやかな味わいの「のだ塩」。それぞれの生産者により大切に作られた3つの食材と、シナモンやカルダモンなどのスパイスをバランスよく融合させ、パティシエが想いを込めて丁寧に仕上げました。

### ミニョンスイーツラボ「いわてスパイスクッキー」概要

【商品名】 いわてスパイスクッキー（15枚入）

【発売日】 8月1日（月）

【販売場所】 ティラウンジ「クローバー」（NEW WING 1 階）  
盛岡駅ビル フェザン「銀河堂 1890 Sweets & Bakery」

【価格】 1,400 円（消費税込み）

【その他】 数量限定販売となります。

事前予約はお引き取り日より5日前まで承ります。

〈お問い合わせ先〉

クローバー：019-625-1211（ホテル大代表）

銀河堂 1890：019-681-1890（フェザンおでんせ館）



（缶サイズ 17.6cm×8.8cm）



#### あま茶

日本有数のあま茶の産地である自然豊かな九戸村で育まれたあま茶。茶葉を練りこみ自然な甘さを活かしたクッキーに仕上げました。スパイスと掛け合わせることで上品な甘さが引き立ちます。



#### 三陸ジンジャー

農薬や化学肥料を使わず醤油のもろみかすなどを使い、陸前高田の温暖な気候を活かして育てられた三陸ジンジャーは、スパイスとの相性も良く爽やかな生姜の風味が楽しめます。



#### のだ塩

野田村に古くから伝わるじまにせいぼう直煮製法で作られた自然塩「のだ塩」を使ったクッキーは、シナモンの風味にまろやかな塩味を感じるスパイシーな味わい。最後にレモンの香りが広がります。

※掲載写真はすべてイメージです。

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

## ■岩手県産食材

### <九戸村 あま茶>

砂糖の 200 倍ともいわれる甘味成分をもつあま茶は、ゼロカロリー・ノンカフェインのハーブティー。その甘さは天然の甘味料としても注目されています。農薬不使用で手間ひまをかけて育てられた九戸産のあま茶は、収穫後に洗浄、揉捻、発酵、乾燥の作業を経て商品となって出荷されます。丁寧に作るからこそ上品な甘みが味わえるあま茶です。



### <陸前高田市 三陸ジンジャー>

三陸の海が見える畑で、太陽の光とやませによって運ばれてくる海のミネラルをたっぷり浴びて元気いっぱいになった香り高い生姜。農薬や化学肥料を使わず醤油のもろみかすを使用するなど、環境にもやさしく陸前高田の温暖な気候を活かした栽培方法で丁寧に育てられています。



### <野田村 のだ塩>

野田村に古くから伝わる直煮製法で作られたまろやかな味わいの自然塩。昔から用いられていた松の木を燃料にして、鉄鍋に海水を注ぎ足しながら 4 日間じっくりと煮詰め、約 200 l の海水から 40 キロ前後の塩を作り出します。薪割から釜の火加減調整のほか、塩分濃度や乾燥の温度・湿度までしっかりと管理しています。職人がまろやかさにこだわり、手塩にかけて作られています。



## *Mignon Sweets Labo*

### ■ミニコンスイーツラボとは

「小さな出会い、しあわせ」をコンセプトにホテルメトロポリタン盛岡が手掛ける新スイーツブランドです。

フランス語で「かわいい、小さい」を表す Mignon と、英語で「研究所、実験室」を表す Labo。小さくて華やかな見た目でありながらも、意外な組み合わせによる新しい発見や素材の化学反応を作り手の遊びごころで創りだした「小さなしあわせ」の世界をお届けします。



## ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問合わせは、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