



陸前高田の「北限のゆずマーマレード」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～北限のゆずマーマレード～」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、陸前高田市で育てられた香り高い北限のゆずで作られたマーマレードを使用した琥珀糖を本日より販売いたします。

「つるの琥珀糖～北限のゆずマーマレード～」概要

- 【商品名】 つるの琥珀糖～北限のゆずマーマレード～
- 【発売日】 8月22日（月）
- 【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

岩手県産品を使用し、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。

■つるの琥珀糖～北限のゆずマーマレード～



<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、芳醇な香りとほのかな甘みに仕上げました。



<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。



<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。

■商品に込められた想い



復興のシンボルとし、陸前高田の新たなブランドへと立ち上げていこうと、2013年6月に設立された『北限のゆず研究会』
同研究会の理念は、『北限のゆず』のブランド化を目指した取組みを通じ、みんなに笑顔と希望をもたらすこと。



^{むか}
対い鶴

日本料理

生産者の皆さまのその想いを大切に、ゆず本来の香りを楽しめるよう、手間を惜しまず、一つひとつ丁寧に作り上げます。

※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