



つるの琥珀糖から新シリーズが登場

日本料理 ^{むか} 対い鶴特製

「つるの琥珀糖～北上の大地が育てた更木桑茶～」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」から新フ
ーバーとして、北上市更木地区の自然豊かな桑園で収穫した更木桑茶を使用した琥珀糖を販売します。

商品概要

「つるの琥珀糖～北上の大地が育てた更木桑茶～」

【商品名】 つるの琥珀糖～北上の大地が育てた更木桑茶～

【発売日】 12月1日（木）

【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～北上の大地が育てた更木桑茶～】



<更木桑茶>

自然豊かな北上市更木地区で土づくりからこだわり収穫した桑の茶葉を使用。
加熱時間を抑えることで桑茶の豊かな香りを残し、ほのかな渋みのなかにも、上品な甘みが引き立つ
よう仕上げました。



<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、芳醇な香りとはのかな甘みに仕上げました。

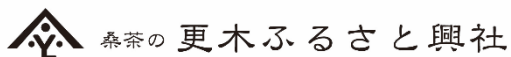


<鶴>

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。

【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。



岩手県北上市にある更木ふるさと興社の桑園では、土作りからこだわり抜き、岩手県の広大な自然の恵みを最大限に活かす商品作りを心掛けている。

岩手県の中央部中山間地にある更木地区は、比較的冷涼な気候も作用して、香り・味とも殊更優れた桑葉が生育している。

【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



※掲載写真はすべてイメージです。

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