



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～桜木農園の紅ほっぺ～」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」から新フレーバーとして、盛岡市の桜木農園のイチゴと岩泉町の岩泉牛乳、龍泉洞の水を使用した琥珀糖を販売します。

商品概要

「つるの琥珀糖～桜木農園の紅ほっぺ～」

- 【商品名】 つるの琥珀糖～桜木農園の紅ほっぺ～
【発売日】 3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 12 cm×12 cm）

【つるの琥珀糖～桜木農園の紅ほっぺ～】



<桜木農園の紅ほっぺ>

イチゴの糖度や栄養素が最も高まる完熟摘みにこだわった桜木農園のイチゴ。そのなかでも甘味・酸味が濃い紅ほっぺを使用し、イチゴ本来の香りや色、甘みを活かして仕上げました。



<岩泉牛乳>

岩泉町の森林と水に恵まれた豊かな土壌と清らかな水に育まれた牛から搾った質の高い牛乳。コクと風味が特徴の岩泉牛乳を使用し、濃厚なミルク味に仕上げました。



<鶴>

モンドセレクション世界最高品質賞を受賞した日本が誇る名水「龍泉洞の水」を贅沢に使用した琥珀糖を鶴の形に仕上げました。鶴の頭は紅ほっぺの果肉で赤く色付け、丹頂鶴を表現しています。

【つるの琥珀糖のこだわり】

岩手県産の素材を使用し、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。今回は旅立ちや新たな出会いなど、これから訪れるシーンにぴったりの華やかな色合い。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。

□ピックアップ食材／桜木農園 紅ほっぺ（盛岡市）

「完熟」にこだわったイチゴを多くの人に食べてほしいと、妥協せずに愛情をたっぷり注いで十分に熟すまでしっかり育て上げられた桜木農園の紅ほっぺ。

盛岡でより甘く熟成したイチゴを作るために環境制御システムで24時間ハウス内の環境をコントロールしてくれるICT技術を活用した栽培に取り組んでいます。

桜木
農園
SAKURAGI
FARM



【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



※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