



Mignon Sweets Labo 新シリーズが登場

はくせん ミニョンスイーツラボ「白仙[®]プレミアチーズケーキ」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 階ティールounge「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、田野畑山地酪農牛乳株式会社の白仙（山地ダブルクリーム）を使った白仙プレミアチーズケーキを販売開始します。

新シリーズの「白仙プレミアチーズケーキ」は、手間と時間を惜しまずに試行錯誤し完成した田野畑山地酪農牛乳が製造する唯一無二のチーズ「白仙」を使ったチーズケーキです。こだわりが詰まったチーズに魅了されたパティシエがチーズ本来のミルクのナチュラル感と濃厚な味わいをそのままに、香りや食感の違いが楽しめる 2 種類のチーズケーキに仕上げました。

ミニョンスイーツラボ「白仙[®]プレミアチーズケーキ」概要

- 【商品名】 白仙[®]プレミアチーズケーキ（6 個入）
【発売日】 4月13日（木）
【販売場所】 ティールounge「クローバー」（NEW WING 1 階）
【価格】 2,700 円（消費税込み）
【その他】 数量限定・予約販売となります。
ご予約はお引き取り日より 3 日前まで承ります。
消費期限：お買い上げより 3 日間
〈お問い合わせ先〉
クローバー：019-625-1211（ホテル大代表）



（箱サイズ 16.5cm×11.5cm）



ニューヨークチーズケーキ

オーブンの中で湯せんしながらじっくりと加熱することで、チーズの美味しさが凝縮されコク深い味わいに。しっとりとなめらかな食感で、口の中に酵母の香りが広がります。



バイクドチーズケーキ

直焼きによる表面の焼き目が香ばしく、チーズの旨みをしっかりと閉じ込めた一品。芳醇なチーズの香りやとろけるような味わいなど素材本来の美味しさが際立ちます。

※掲載写真はすべてイメージです。

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

■ 田野畑山地酪農牛乳

「大自然の父と母にありがとう」

大自然は厳しい父であり優しい母であり、田野畑村のその父と母にいただいた山地酪農牛乳。心を込めてお届けできる幸せをありがとう。

自然と牛と人に優しい山地酪農。365日完全放牧で輸入穀物に一切頼らない。
無添加で安心・安全な商品を今日も作り続けています。



■ 使用食材

< 白仙（山地ダブルクリーム） >

田野畑山地酪農牛乳の味を存分に楽しめる「白仙」。生乳の良さを生かすため、山地の生クリームを贅沢に使用。あらゆる塩との組み合わせを追求し、田野畑山地の牛乳でしか出せない美味しさをチーズの中に惜しみなく閉じ込めました。職人が毎日環境の変化を見極めながら今日も丁寧にひとつずつ想いを込めて製造しています。



■ ミニオ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