



## つるの琥珀糖から新シリーズが登場

### 日本料理 <sup>むか</sup> 対い鶴特製

# 「つるの琥珀糖～松坂みそ店 十年熟成みそ～」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、花巻市大迫町で安心・安全な天然醸造、無添加、長期熟成のこだわりを持ってみそ作りをしている「松坂みそ店」の十年熟成みそを使用した琥珀糖を販売いたします。

#### 商品概要

### 「つるの琥珀糖～松坂みそ店 十年熟成みそ～」

【商品名】 つるの琥珀糖～松坂みそ店 十年熟成みそ～

【発売日】 6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～松坂みそ店 十年熟成みそ～】



#### ＜松坂みそ店 十年熟成みそ＞

岩手県産の大豆と米糴を原材料として、じっくりと熟成させた天然醸造の十年熟成みそを使用。こだわりの伝統製法でつくられた熟成みその、濃縮された香りと風味、深い味わいを余すことなく閉じ込めました。



#### ＜岩手県産の山椒＞

日本料理の香りづけとして古くから使われてきた山椒。乾燥させてすり潰した実と木の芽の若芽を合わせ、柑橘類のような爽やか香りと山椒特有のスパイシー感、上品な辛みをお楽しみいただけます。



#### ＜鶴＞

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岩泉牛乳を使用し、濃厚なミルク味に仕上げました。

### 【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。常温での保存が可能のため、特別な方へのご贈答や大切な方とのひと時にご利用いただける一品です。

また、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、この模様につ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／松坂みそ店 十年熟成みそ（花巻市大迫町）

花巻市大迫町にある昭和 25 年創業のみそ店。

防カビ剤等の添加物は一切使用していない、安心安全な無添加の長期熟成・天然醸造のみそをつくり守り続けている。その中でも、手間暇を惜しまず大切に 10 年間熟成した「十年熟成みそ」は、他にはないコクが濃縮され香り高い希少なみそである。



### 【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