



幸せの縁をつなぐ、華やかな和菓子「つるの琥珀糖」から新商品発売 日本料理 ^{むかいつる} 対い鶴 特製 「つるの琥珀糖～漆黒ブレンド～」

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 WING 1階日本料理「対い鶴」で販売している「つるの琥珀糖」に、盛岡の魅力の一つとしてあげられる自家焙煎珈琲店の中から、手廻しの焙煎による丁寧な深煎りの豆が特徴の戸塚珈琲店の漆黒ブレンドを使用した新作を販売いたします。

商品概要

- 【商品名】 つるの琥珀糖～漆黒ブレンド～
【発売日】 12月1日（金）
【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、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、古くから縁起のよい模様として好まれております。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～漆黒ブレンド～



<漆黒ブレンド>

手廻しの焙煎による丁寧な深煎りの豆が特徴の盛岡市 戸塚珈琲店の漆黒ブレンドを使用。珈琲本来のクリアな苦みと奥深いコクを表現するため抽出温度にこだわり仕上げました。二口でお召し上がりいただくことにより、噛んだ瞬間に口に広がるコーヒーの香りをより一層お楽しみいただけます。



<ネーブルオレンジ>

珈琲と相性のよいネーブルオレンジピールと岩泉牛乳を使用し、濃い甘みと酸味のなかにも芳醇な香りとほろ苦さが引き立つように仕上げました。



<鶴>

生乳に近いコクと風味が特徴の岩泉牛乳を使用し、濃厚なミルク味の琥珀糖を鶴の形に仕上げました。鶴の頭はラズベリーピューレで赤く色付け、丹頂鶴を表現しています。

□ピックアップ素材／戸塚珈琲店 漆黒ブレンド（盛岡市）

戸塚珈琲店

手廻しの焙煎による手法で少量をひとつひとつ丁寧に焼いて提供。

焙煎度合いは全て深煎りの域で焼いているので苦みやコクが中心となる豆が多いが、豆によって焼き加減を変えるため「初めの香り」「中味」「飲み終える頃の余韻」などそれぞれの豆の個性を生かした表現を目指している。



【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。



※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