



人気のフレーバーがさらにおいしくなって新発売

日本料理 ^{むかいつる} 対い鶴 特製

「つるの琥珀糖～赤丹 akani と白磁 hakuji～」

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」に、昨年ご好評いただいた盛岡市にある桜木農園の苺を使った～赤丹 akani～と岩泉牛乳の濃厚な風味に新たな食感と香りが加わった～白磁 hakuji～を組み合わせた紅白の市松模様が華やかな、これからの季節の贈り物にも最適な新作を販売します。

商品概要

【商品名】 つるの琥珀糖～赤丹 akani と白磁 hakuji～

【発売日】 2月23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。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。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逸品です。

■ つるの琥珀糖～赤丹 akani と白磁 hakuji～



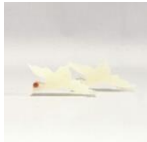
<赤丹 akani>

苺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苺。そのなかでも、甘味と酸味が濃い品種 紅ほっぺをふんだんに使用し、苺本来の香りや色、甘みを活かして仕上げました。



<白磁 hakuji>

生乳に近いコクと風味が特長の岩泉牛乳をゆっくりと時間をかけて煮詰めた濃厚な味わいと、ココナッツファインの食感・甘い香りを活かし二層に仕上げました。



<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付け、丹頂鶴を表現しました。

※掲載写真はイメージです。

ホテルメトロポリタン盛岡