”あまおう尽くし”の最強スイーツフェア、ついに開幕！進化を続けるいちごスイーツで心ときめく食体験を

いちごの王様「博多あまおう®」× ホテルスイーツの美味しいコラボレーションが今年もやってくる！

株式会社ニュー・オータニ　2021年12月16日

ホテルニューオータニ（東京・幕張・大阪）では、「博多あまおう®」を使用したスイーツをお愉しみいただける「あまおうスイーツフェア」を、2022年3月31日（木）までの期間限定で開催いたします。

「あまおうスイーツフェア」

[東京]https://www.newotani.co.jp/group/strawberry/tokyo/

[幕張]https://www.newotani.co.jp/group/strawberry/makuhari/

[大阪]https://www.newotani.co.jp/group/strawberry/osaka/

■いちごの王様「博多あまおう®」× より軽やかに香り高く進化した”究極のショートケーキ”

『新エクストラスーパーあまおうショートケーキ』　￥3,240　※テイクアウト・イートイン

厳撰した福岡県産「博多あまおう®」を1ピースあたり8粒使用した”究極のショートケーキ”。スポンジには玄米卵を使用した生地とホテルオリジナルの国産雑穀米「Jシリアル」を使用した生地の2種類を使用。生クリームには、海外セレブ御用達のアーモンドミルク・和三盆糖のほかに、九州大牟田産の低脂肪クリームとバニラビーンズを新たに採用し、驚くほど軽やかな口当たりへと進化しました。

『新スーパーあまおうショートケーキ』　￥1,296　※テイクアウト・イートイン

シンプルながらも「博多あまおう®」とのバランスを計算しつくした逸品。スポンジにはカステラにも使われる長崎県産「太陽卵」を使用した生地と、隠し味で黒蜜を加えたしっとりとした生地の2種類を使用。九州大牟田産の低脂肪クリームとバニラビーンズを合わせた特製生クリームを新たに採用し、リッチなくちどけとヘルシーさを両立しました。

■多くの著名人に愛され続ける”パンケーキ”もあまおうを添えてよりラグジュアリーに！

『あまおうパンケーキ』　￥3,520　※サービス料別　※イートインのみ

イタリア産リコッタがベースの生地に、クリームチーズとマスカルポーネを新たに加え、ふわふわながらも、歯ごたえがもっちりとした魅惑的な食感に生まれ変わりました。2枚目は表面をキャラメリゼし、異なる食感を愉しめます。生地の中には、スーパーフードとして注目されている「カスカラパウダー」や、あわ・きび・アマランサスを配合した雑穀も忍ばせ、健康にも配慮。大粒の「博多あまおう®」や、黒蜜あんこ、あまおうジュレ・羊羹ジュレなど、こだわりの和素材とともに、ご堪能ください。

『あまおうブリオッシュフレンチトースト』　￥3,520　※サービス料別　※イートインのみ

自家製ブリオッシュを濃厚な八丈島ジャージー牛乳・カステラにも使われる長崎県産の「太陽卵」・フランス産のひまわりから採る蜂蜜とアーモンドミルクにじっくりと漬け込み、表面をキャラメリゼして仕上げました。ほのかにオレンジ香るグラン・マルニエ酒と上品な甘さの和三盆が味わいを引き立てます。大粒の「博多あまおう®」を贅沢に5粒添え、黒蜜あんこの入った葛やあまおうジュレ・羊羹ジュレ、キャラメルマカロンをトッピング。3種類のメープルシロップをお好みでかけてお召し上がりください。

■「博多あまおう®」を愉しむためのご褒美バフェも登場！

『あまおうパフェ』　￥3,300　※サービス料別　※イートインのみ

フレッシュな「博多あまおう®」とライチの果肉がごろっと入ったあまおうジュレ、ホワイトチョコレートでコーティングしたグラノラ、濃厚なバニラアイスクリーム、果汁たっぷりのあまおうシャーベットを重ね、仕上げにクリーミなアーモンドミルククリームと大粒の「博多あまおう®」、あまおうマカロンをトッピングした、いちご好きのためのご褒美パフェ。

■まるで生のあまおうを食べているかのようなジューシーさ！新感覚スイーツクロワッサン

『あまおうクロワッサン』　￥864　※テイクアウト・イートイン

「博多あまおう®」を贅沢に5個分使用した濃厚なジュレを2層の生地でロールし、仕上げにあまおうのフリーズドライをトッピング。まるで生のあまおうを食べているかのような、新感覚スイーツクロワッサン。

■究極の断面美！旬を迎えた”あまおう”の味わいを活かしたカットケーキ

『あまおうナポレオンパイ』　￥1,296　※テイクアウト・イートイン

いちごと相性抜群なホテルニューオータニ特製カスタードを使用。パイ生地とカスタードの間には、長崎県産「太陽卵」を使用したふわふわなスポンジ生地を挟みました。サクサクのパイ生地、ふっくらとしたスポンジ生地のコンビネーションをお愉しみください。

『新あまおうロール』　￥1,296　※テイクアウト・イートイン　※東京・幕張限定

厳選した大粒の「博多あまおう®」と黒蜜あんこ、白玉、ライチを純白の生地でふんわりとロール。九州大牟田産の低脂肪クリームにバニラビーンズを加えた特製の生クリームで、より軽やかに香り高く進化しました。

■最旬あまおうスイーツのハイライトを一挙に味わう豪華アフタヌーンティーも！

『新アフターヌーンティーセット～あまおう～』　￥6,820　※サービス料別　※イートインのみ　※東京限定

新スーパーあまおうショートケーキをはじめ、あまおうタルトやあまおうプリン、あまおうゼリーなど、「博多あまおう®」を使用した人気スイーツが勢ぞろい。特製フルーツサンドウィッチやバラエティ豊かなサンドウィッチなど、ボリューム満載のアフタヌーンティーをお愉しみいただけます。

■あまおう果汁がたっぷり！ジューシーなグラススイーツはお手土産にもぴったり

『あまおうプリン』　￥1,296　※テイクアウト・イートイン

クリーム・プリン・カラメルの調和が心地よい滑らか食感のプリンに「博多あまおう®」の甘みを閉じ込めた層をプラスした期間限定プリン。ライチはちみつのジュレが隠し味。

『あまおうゼリー』　￥1,188　※テイクアウト・イートイン

「博多あまおう®」の甘みをギュッと濃縮したゼリー。ライチの透き通るようなフレッシュな香りがいちごの美味しさを引き立てます。

■あまおうスイーツをビュッフェで心ゆくまで愉しむ！「スーパーいちごビュッフェ2022」

「新スーパーあまおうショートケーキ」をはじめ、多種多様なあまおうスイーツをお好きなだけ楽しめるビュッフェをホテルニューオータニ（東京・幕張・大阪）で開催いたします。

※ビュッフェ内容・開催期間はホテルごとに異なります。ご利用の前に必ずウェブサイトでご確認ください。

■グランメゾン「トゥールダルジャン 東京」より、あまおうをたっぷりと使用した美しいタルト

『タルト オ フレイズ』　￥7,500　※テイクアウトのみ　※3日前までの予約制　※東京限定

フレイズとは、フランス語で“苺”の意味。苺が最も美味しいこの季節にお届けするトゥールダルジャン 東京のオリジナル「タルト オ フレイズ」。さっくりと香ばしく焼き上げたタルトの中には、なめらかなピスタチオのクレームダマンドを詰め、その上にシトロンクリームを乗せて、トッピングには“苺の王様”あまおうをたっぷり敷き詰めました。目にも色鮮やかなみずみずしさ溢れる季節のスイーツをご家庭で、そしてご進物にも、ぜひおすすめいたします。

■「あまおうスイーツフェア」開催概要

期間：2022年3月31日（木）まで

※入荷状況次第で開催期間が予告なく変更となる場合がございます。

[東京]https://www.newotani.co.jp/group/strawberry/tokyo/

[幕張]https://www.newotani.co.jp/group/strawberry/makuhari/

[大阪]https://www.newotani.co.jp/group/strawberry/osaka/

※フェア商品の販売時期や内容はホテルごとに異なる場合がございます。最新情報を上記ウェブサイトでご確認ください。