『愛媛かんきつフェア』開催決定！人気品種「甘平」「せとか」を使用したホテルスイーツが期間限定で登場

かんきつ類の品種・収穫量ともに日本一を誇る愛媛県とのコラボレーションフェア

株式会社ニュー・オータニ 2022年01月14日

ホテルニューオータニ（東京）では、都内にいながら日本全国の食材を味わう食旅プロジェクト『STAY TOKYO EAT JAPAN』の新企画として、かんきつ類の品種・収穫量ともに日本一を誇る愛媛県において高い人気を誇る品種「甘平（かんぺい）」および「せとか」を使用したコラボレーションスイーツを、2022年1月22日（土）～2月18日（金）の期間限定で販売いたします。 ※1月22日～2月4日の期間は「甘平」、2月5日～2月18日の期間は「せとか」を使用

ホテルニューオータニ（東京）

『愛媛かんきつフェア』

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/ehime-citrus/

■『愛媛かんきつパフェ』：爽やかな味わいでペロリと食べられる、至高のご褒美スイーツ

『愛媛かんきつパフェ（甘平）』（フェア前半：1月22日～2月4日）

『愛媛かんきつパフェ（せとか）』（フェア後半：2月5日～2月18日）　￥2,500（税金共・サービス料別）

上から下まで「愛媛かんきつ」尽くしの爽やかなご褒美パフェ。たっぷりの果肉・果汁で仕上げたジューシーなジュレ、バニラビーンズが香るまろやかなマスカルポーネクリーム、ビスキュイ生地、ホワイトチョコレートでコーティングしたサクサクのシリアルを美しい層に仕上げました。トップには果汁たっぷりのシャーベットに九州大牟田産の低脂肪生クリーム、かんきつジュレを忍ばせたオリジナルマカロンをトッピング。旬を迎えた愛媛かんきつのとろけるような甘みをご堪能ください。

■『愛媛かんきつジュレ』：愛媛かんきつ本来の味わいを活かした、とろけるような口溶けの逸品

『愛媛かんきつジュレ（甘平）』（フェア前半：1月22日～2月4日）

『愛媛かんきつジュレ（せとか）』（フェア後半：2月5日～2月18日）　￥1,200（税金共）

旬を迎えた「愛媛かんきつ」の食感・香り・甘みを最大限に引き出したこだわりの逸品。たっぷりの果肉・果汁を閉じ込めたジューシーなジュレに吉野葛を合わせ、つるんとした食感ととろけるような口溶けに仕上げました。かんきつ本来の味わいを活かしたすっきりとした味わいで、お手土産にもぴったりです。

■愛媛が誇る人気品種「甘平」「せとか」とは

フェア期間では前半・後半にわけて2種類のかんきつを使用いたします。ぜひ食べ比べてお愉しみください。

「甘平（かんぺい）」提供期間：フェア前半の1月22日（土）～2月4日（金）

シャキッとした独特の食感と強い甘みが特徴の愛媛県オリジナル品種。甘味と平たい形から「甘平」という名前が付けられました。最大の魅力である果肉の食感ととろける甘みは、スイーツとの相性も抜群です。皮が薄く、他の品種に比べて栽培が難しいことで知られています。

「せとか」提供期間：フェア後半の2月5日（土）～2月18日（金）

香りや味の良いかんきつを掛け合わせることで生まれた”いいとこどり”の品種。たっぷりの果汁と柔らかい果肉が特徴で、酸味が少なく濃厚な甘みを楽しむことができます。フェアでは、それぞれのかんきつの良さを引き出せるよう、クリームなどのバランスを調整してご提供いたします。

愛媛のかんきつについて（愛媛かんきつ部）：https://www.kankitsu.aifood.jp/

■『愛媛かんきつフェア』開催概要

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/ehime-citrus/

期間：

2022年1月22日（土）～2月18日（金）

※1月22日～2月4日の期間は「甘平」、2月5日～2月18日の期間は「せとか」を使用

商品：

『愛媛かんきつパフェ（甘平）』（フェア前半：1月22日～2月4日）

『愛媛かんきつパフェ（せとか）』（フェア後半：2月5日～2月18日）　￥2,500（税金共・サービス料別）

販売店舗：「SATSUKI」（東京都千代田区紀尾井町4-1　ザ・メイン ロビィ階）

『愛媛かんきつジュレ（甘平）』（フェア前半：1月22日～2月4日）

『愛媛かんきつジュレ（せとか）』（フェア後半：2月5日～2月18日）　￥1,200（税金共）

販売店舗：「パティスリーSATSUKI」（東京都千代田区紀尾井町4-1 ザ・メイン ロビィ階）

※「SATSUKI」店内でイートインも可（別途サービス料10%を頂戴いたします）

■STAY TOKYO EAT JAPAN プロジェクトとは

ホテルニューオータニは、 新型コロナウイルス感染拡大により全国の飲食店が営業自粛等の影響を受けている現在、肉・野菜・果実など全国のあらゆる生産者の販路が減少し生産者に甚大な影響を与えていることに少しでも貢献し日本の生産者を支援し、地方創生の一助となるべく2020年6月から『STAY TOKYO + EAT JAPAN』プロジェクトを発足しました。全国自治体や生産者と連携して、新しい日常においても日本が誇る畜産、漁業、農産物支援に取り組んでおります。

■ホテルニューオータニの安全認証

ホテルニューオータニでは新型コロナウイルスの感染防止対策を徹底し、 衛生対策国際社会保障協会（ISSA）が定める国際的認定プログラム『ジーバック・スター・ファシリティ・アクレディテーション（以下GBAC STAR認定）』、 フォーブス・トラベルガイドが定める360の衛生基準を満たした『Sharecare Health Security VERIFIED with Forbes Travel Guide』認証を取得しています。 国際基準において施設の洗浄、消毒および感染症予防のプロトコールが安全・安心であると認められたホテルとして、 これからもお客さまに美味しく愉しい時間をお届けいたします。

【詳細はこちら】 https://www.newotani.co.jp/tokyo/information/20200201-info/