

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2018年(平成30年)5月9日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」新商品

甘みが特長のパイナップルを使用した夏を感じさせる新作焼菓子

アナナス

販売開始：2018年6月1日(金)より



甘みを凝縮させたセミドライのパイナップルを使用した新作焼菓子「アナナス」

帝国ホテル 東京は、パイナップルやパッションフルーツなどのトロピカルフルーツを使用した新作焼菓子「アナナス」を、ホテルショップ「ガルガンチュワ」で6月1日（金）より発売します。



フランス語で「パイナップル」を意味する「アナナス」(Ananas)は、香り豊かで濃い黄色の果肉と甘みを特長とする品種のパイナップルと、程よい酸味を楽しめるパッションフルーツを合わせた、夏にぴったりの一品です。

一口大に角切りしたパイナップルをパッションフルーツのピューレとシロップでコンポートし、約8時間かけてゆっくりセミドライにすることで、更に甘みを凝縮させました。生地にはパッションフルーツのピューレで作ったキャラメルを織り交ぜ、セミドライにしたパイナップルとマカダミアナッツを加え、ライムの果汁でほのかに香りづけをしています。上部にはココナッツファイン（ココナッツを細かくしたもの）を入れたサクサクとした食感のクッキーをのせ、しっとりとしたパウンドケーキとの口当たりのコントラストをお楽しみいただけます。

「アナナス」は、ゴールドのパイナップルのデザインをあしらった黄色の化粧箱に入れて販売します。夏を感じさせる箱は、ご贈答や手土産にもおすすめです。



商品の概要は次の通りです。

■アナナス 概要

販売開始 : 2018年6月1日(金)より

販売場所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営業時間/8:00~20:00

お問い合わせ/TEL. 03-3539-8086(直通)

販売価格 : 3,348円(消費税込)

パッケージ外寸 : 193mm×56mm×67mm

保存方法 : 常温で保存

賞味期限 : 製造より2週間