

2023年（令和5年）3月10日

ほうじ茶、丹波黒豆、渋皮栗など
和の美味しさを堪能できる日本のお茶シリーズ 第2弾

新作焼き菓子「HOJICHA」

価 格 : 4,320円（消費税込）
販売期間 : 3月10日（金）～5月31日（水）
場 所 : ホテルショップ「ガルガンチュワ」
帝国ホテル オンラインショップ



ほうじ茶の風味を和の素材とともにお楽しみいただくケーキ「HOJICHA」

帝国ホテル 東京は、ほうじ茶と和の素材を組み合わせた新作焼き菓子「HOJICHA」をホテルショップ「ガルガンチュワ」で2023年3月10日（金）から5月31日（水）まで販売いたします。



「HOJICHA」は、抹茶を使用したロングセラーの焼き菓子「テ ヴェール」に続く、日本のお茶をテーマにした焼き菓子として、新たに発売する商品です。ほうじ茶が香る生地に、シロップ漬けにした渋皮栗と丹波黒豆、松の実を合わせて焼き上げ、どなたでもお召し上がりやすい味わいに仕上げました。

ケーキを入れた専用のBOXは、ほうじ茶をイメージした温かみのある山吹色に、オレンジ色のラインを施した風呂敷に包まれており、ギフトや手土産、日本旅行の思い出の品としてもおすすめできる一品です。また、遠方にお住まいの方もお楽しみいただけるよう、オンラインショップにて数量限定で販売いたします。

概要は次の通りです。※価格はすべて消費税込み

□HOJICHA 概要

パウダー状にした茶葉を練り込んだほうじ茶の生地と、バター風味のプレーン生地をあわせることで、断面が美しいマーブル模様になります。底面には抹茶のケーキ「テ ヴェール」と同じく、きな粉のシュクレ生地を敷きました。ほうじ茶の味わいと相性が良い、シロップ漬けにした渋皮栗と丹波黒豆、さらに食感のアクセントになる松の実を加えて焼き上げています。最後にブランデーを少しだけ加えたほうじ茶シロップを塗り、香り高いほうじ茶の風味をたっぷりと感じられるケーキに仕上げました。なお、和のテイストを感じられるよう、ケーキの箱をオリジナルの風呂敷（山吹色、50センチ×50センチ、綿100%）に包んで販売いたします。



価 格	:	4,320 円
販売期間	:	2023年3月10日（金）～5月31日（水）
販売場所	:	・帝国ホテルプラザ 東京1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」内 「Cadeau GARGANTUA（カドー ガルガンチュワ）」 10：00～19：00 TEL. 03-3539-8086

・帝国ホテル オンラインショップ

<https://shop.imperialhotel.co.jp/>

和の素材を用いた日本のお茶シリーズ 第1弾

抹茶のケーキ「テ ヴェール」 3,996 円



2011年に、「ガルガンチュワ」の開店40周年記念商品として発売して以来、ご好評をいただいている「テ ヴェール」。
宇治の抹茶と相性の良いホワイトチョコレートを合わせたコクのあるしっとりとした生地、大納言小豆を加えて焼き上げました。さわやかな水色に、抹茶を連想させる緑色のラインが映えるオリジナルの風呂敷で包んだ、手土産にもおすすめの和スイーツです。

※現在休売中。次回の販売は6月1日（木）より、「ガルガンチュワ」店頭ならびにオンラインショップ（数量限定）で予定しております。



帝国ホテルプラザ 東京1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」内
「Cadeau GARGANTUA（カドー ガルガンチュワ）」