



2019年（令和元年）11月14日

開業 130 周年記念商品  
素材の風味を活かしたホテルメイドのクッキーを発売

### 新商品 バターサブレ

3種類のフレーバー「プレーン」「抹茶」「ごま」を発売  
発売日：2019年11月15日（金）  
販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



バターの風味豊かな「バターサブレ」

帝国ホテル 東京は、2020年11月に迎える開業130周年の記念商品のひとつとして、バターの風味豊かな「バターサブレ」を11月15日（金）に本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で発売いたします。



「バターサブレ」は、ホテル内ペストリーで製造してホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売している“ホテルメイド”商品に、クッキーとして初めて加わります。

開業130周年を記念し、お子様から大人の方まで幅広く愛されるお菓子をご提供したいとの思いから、シンプルでありつつも素材のおいしさを活かした素朴な焼き菓子であるサブレの開発にあたりました。

商品開発には試作を何十回も重ね、材料となるバターの選定には特に時間をかけました。焼き上げた後にバターの風味を最もよく感じることできた、帝国ホテル 東京のメインダイニング「レセゾン」でもご提供しているフランス産の発酵バターを使用いたしました。さらに、バターに良くあうフランス・カマルグ産のまろやかな自然海塩でアクセントをつけています。

試作を繰り返した末に、素材のおいしさが引き立つ「プレーン」、宇治抹茶を練り込んだ「抹茶」、3種のごま（黒ごま、白ごま、金ごま）を使用した「ごま」の3種類のフレーバーを揃えました。サブレならではのサクサクとした食感を楽しめる厚さと、バターの味わいを十分に感じていただける大きさに仕上げました。

3個セットでご購入いただくと、「バターサブレ」が3個ぴったり入る、ホテルショップ「ガルガンチュワ」の人気商品のイラストをあしらった「オリジナルチャックバッグ」をお渡しいたします。ギフトにもぜひご利用ください。

## ■バターサブレ 概要

メインダイニング「レ セゾン」でご提供しているフランス産の発酵バターを使用し、1枚ずつ丁寧に焼き上げた風味豊かなサブレです。バターの風味を活かすため、シンプルな素材で作りました。フランス・カマルグ産のまろやかな自然海塩がアクセントになっています。



※写真は「プレーン」

発売日： 2019年11月15日（金）

場所： 本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」 ※配送不可

種類と価格： 11個入り・消費税込

- プレーン 1,500円
- 抹茶 1,650円
- ごま 1,650円