

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年(平成27年)7月16日

とらや×帝国ホテル 期間限定コラボレーション商品を販売

『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』 (2種類詰め合わせ)

販売期間：7月18日(土)～8月31日(月)

『帝国ホテル 特製あんぱん-秋-』 (3種類詰め合わせ)

販売期間：10月1日(木)～11月30日(月)

とらや 特製羊羹れいめい『黎明』

販売期間：9月18日(金)～11月中旬 ※売り切れ次第終了

販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
本館地下1階 とらや 帝国ホテル店



写真＝「とらや」製の餡が入った『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』

帝国ホテル 東京は、本館地下 1 階の帝国ホテルアーケードに店舗を構える老舗和菓子屋「とらや」とのコラボレーション商品として、『帝国ホテル 特製あんぱん』ならびに特製羊羹『黎明』を今年も期間限定で販売いたします。



帝国ホテル東京と「とらや」は、2012 年 11 月より毎年コラボレーション商品を発売し、おかげさまで大変ご好評をいただいております。

『帝国ホテル 特製あんぱん』は、「とらや」製の餡を使用し、毎日ホテル内のベーカリーで焼き上げます。

また、特製羊羹『黎明』は、ホテル正面ロビーの大壁面を彩る、彫刻家・多田美波氏の作品「黎明」をイメージして「とらや」が考案したものです。

ともにホテルショップ「ガルガンチュワ」および「とらや 帝国ホテル店」で限定販売いたします。



ホテルショップ「ガルガンチュワ」は、1971 年 11 月、「帝国ホテルの味をご家庭で」をコンセプトにオープンしました。オープン当初より、惣菜やパン、ケーキなど、帝国ホテルのシェフの熟練の技が生きる品々をご用意しております。

一方「とらや 帝国ホテル店」は、2004 年 8 月、本館地下 1 階アーケード内に開設された喫茶併設の和菓子店で、本年 8 月にオープン 11 周年を迎えます。

商品の概要は次の通りです。

■『帝国ホテル 特製あんぱん』概要

●特製あんぱん -夏- (2種類詰め合わせ)

販売期間： 7月18日(土)～8月31日(月)

価格： 1,080円(2種各1個入り、消費税込)

商品内容： 夏をイメージし、貝殻をモチーフとしたパンで包んだ2種類のアんぱん(白餡、御膳餡)を1個ずつ詰め合わせました。

●「白餡」：

レモンピールを加えた白餡を、バターを折り込んだフランスパンの生地で包んで焼き上げました。サクッとした食感と、白餡とレモンピールのハーモニーが特長のアんぱんです。

●「御膳餡」(こし餡)：

こし餡を日本酒と合わせ、バターを折り込んだパン・オ・レ生地で包み、ケシの実をふってふんわりと焼き上げました。

●特製あんぱん -秋- (3種類詰め合わせ)

販売期間： 10月1日(木)～11月30日(月)

価格： 1,620円(3種各1個入り、消費税込)

商品内容： 3種類のアんぱん(小倉餡、御膳餡、白餡)を、1個ずつ詰め合わせました。



●「小倉餡」(つぶ餡) ※写真中央

豆の食感が残るつぶ餡をクロワッサン生地で包み、白ゴマ・黒ゴマをトッピングしました。パン生地のさっくりした食感とごまの香ばしさが餡の甘みと調和したあんぱんです。

●「御膳餡」(こし餡) ※写真左

しっかりとした甘みの強いこし餡に負けないよう、抹茶を加えたブリオッシュ生地で包みました。抹茶の緑が目にも鮮やかなあんぱんに、黒砂糖をブレンドした粉糖で、「とらや」にちなみ虎の縞模様を表現しています。

●「白餡」 ※写真右

生クリームをブレンドして柔らかく仕上げた白餡をブリオッシュ生地で包み、表面にクッキー生地をのせて焼き上げました。白餡と相性の良いきなこを合わせ、ふんわりとした食感に仕上げました。

■とらや 特製羊羹『黎明』概要

販売期間： 9月18日（金）～11月中旬
※数量限定のため、期間内でも予定数量に達し次第、販売を終了いたします。

商品内容： 帝国ホテル本館 1階の正面ロビーを彩る大壁面「黎明」をイメージし、異なる色の羊羹を7層重ねたとらや特製の羊羹です。



価 格： 3,942円（1本 700g、消費税込）

『帝国ホテル 特製あんぱん』、特製羊羹『黎明』の販売場所は次の通りです。

販売場所： ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）
営業時間：8：00～20：00
お問い合わせ：TEL 03-3539-8086（直通）

とらや 帝国ホテル店（帝国ホテル本館地下1階アーケード内）
営業時間： 月～土 10：00～19：00
日、祝日 10：00～18：00
お問い合わせ：TEL 03-3597-2077（直通）

*両店舗共、あんぱんは正午から販売いたします。