

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年(平成29年)11月21日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」新商品

ポミエ

販売開始：2017年11月27日（月）より

“焼きりんご”をイメージした新作焼菓子



りんご「紅玉」約1.5個分のコンポート（砂糖煮）を使用した新作焼菓子「ポミエ」

帝国ホテル 東京は、りんご「紅玉」をふんだんに使用した新作焼菓子「ポミエ」を、ホテルショップ「ガルガンチュワ」で11月27日（月）に発売します。



フランス語で「りんごの木」を意味する「ポミエ」(Pommier)は、当社のシェフパティシエ望月完次郎が監修した、新作の焼菓子です。

りんごの中でも色鮮やかで実の固さが製菓に適した品種である紅玉を、時間をかけて丁寧にコンポートにしたのち、5時間温風を当ててゆっくりセミドライにすることで紅玉の甘みを引き出しました。ケーキ1本あたり約1.5個分の紅玉を使用しており、アールグレイの風味をほんのりと利かせたしっとりとした生地の中に、砕いたくるみと一口大にカットした紅玉を入れて焼き上げました。上部には砕いたクッキーとダイス状にカットした焼きりんごを飾り、しっとりとしたパウンドケーキとの食感のコントラストをお楽しみいただけます。

「ポミエ」は、ゴールドのりんごのデザインをあしらった赤の化粧箱に入れて販売します。

高級感のある箱は、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。



■ポミエ 概要

販売開始：2017年11月27日（月）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：3,240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