

《季節限定》国内産の品種にこだわった、選りすぐりのフルーツを使ったゼリーを販売スタート
国産完熟フルーツのゼリー

期間：2019年6月1日(土)～9月30日(月) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



国産フルーツの完熟ゼリー(12個入り)



エグゼクティブ シェフ パティシエ
徳永 純司

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地：東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人：野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、国内産の品種にこだわった、選りすぐりのフルーツを使った「国産完熟フルーツのゼリー」を9月30日までの季節限定で販売いたします。

エグゼクティブ シェフ パティシエの徳永純司がお届けする新商品「国産完熟フルーツのゼリー」は、その名のとおり国産というだけでなく、品種にこだわったフルーツのピューレをたっぷり使い、濃厚な味わいに仕上げました。白桃や巨峰、林檎など、誰にも好まれるフルーツを選び、お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただけます。冷蔵庫で冷やしていただくのはもちろんのこと、半冷凍にしてシャーベットとしてもお楽しみいただけます。

スタンドパック式のスリムな包装はかさばらず、お中元や手土産としてもおすすめです。また、当ホテルホームページ内のオンラインショップでも販売いたします。

<徳永純司プロフィール>

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪の ミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエに就任。

----- <概 要> -----

- 【提供期間】 2019年6月1日(土)～9月30日(月)
【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック/1F
【時間】 11:00～20:00
【内容・料金】 **国産完熟フルーツのゼリー 8個入り ¥2,800 / 12個入り ¥4,200**
*税金別 *1個あたり70g/賞味期限30日 *単品売りはございません。
【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)
www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-jelly.html

「国産完熟フルーツのゼリー」の内容



白桃

淡白な甘みと香りの上品な味わいの
国産の白桃を使用



マンゴー

気品高い特有の香りと味わいの、
沖縄県産アップルマンゴーを使用



洋梨

とろけるような果肉と高い糖度と香りをもつ、
山形産のラ・フランスを使用



林檎

しっかりとした酸味となめらかさが特徴の
国産の紅玉を使用



柚子

酸味と香りの豊かな
国産の柚子を使用



巨峰

濃厚な甘みをもった
国産の巨峰を使用



国産フルーツの完熟ゼリー(12個入り)

白桃、マンゴー、洋梨、林檎、柚子、巨峰の各2個入り



国産フルーツの完熟ゼリー(8個入り)

白桃2個、マンゴー2個、洋梨1個、
林檎1個、柚子1個、巨峰1個入り

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾートで、グラマラスなInterContinental Life。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp