

そのまま「和風ロールケーキ」、温めて「和風パンケーキ」!?

新感覚ロールケーキ 「京みたらしろーる」

～みたらし団子風味～

販売開始のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 土師総一）では、ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて「京みたらしろーる」～みたらし団子風味～の販売を開始いたします。

「京みたらしろーる」は、ホテルグランヴィア京都が、京の老舗「玉乃光酒造」、「澤井醤油本店」とコラボレートした商品で、今年で7年目、延べ販売本数約4,600本の人気ロールケーキです。

ロールケーキの生地は、「玉乃光酒造」より特別に提供された、純米大吟醸「玉乃光」の原料酒米である備前「雄町」の米粉と小麦をブレンドし、ふんわりとした軽さと、もっちり感を併せ持つバランスの良い生地に焼き上げました。また、団子の串をイメージしてロールケーキの中心を貫く「みたらし餡ゼリー」は、洛中の京町屋で伝統を守る「澤井醤油本店」の二度熟成醤油を黒砂糖と合わせ、スポンジで包むバタークリームにも二度熟成醤油を使用して上品な甘辛さに仕上げました。

さらにこのロールケーキは、今までのロールケーキとは一味違い、「温めて」もおいしい「新感覚」のロールケーキです。レンジで軽く温めると、スポンジで包まれたバタークリームとみたらし餡ゼリーがとろけて、濃厚なソースに変身！そのソースと温まったスポンジを絡めて食べると「和風パンケーキ!？」と感じるような、新しいおいしさを発見していただけます。

また、多数のお客様のご要望にお応えし、本年より小サイズの「おひとりさま」向けもご用意いたしましたので、よりお買い求めいただきやすくなりました。

ホテルグランヴィア京都が自信をもってお届けする「京都生まれ」のロールケーキを、是非一度ご賞味ください。

当ホテルは、ブランドプロミスである「人と人の心を結ぶホテル」として、今後も多くのお客様に楽しんでいただける商品を提供いたします。

「京みたらしろーる」～みたらし団子風味～

◇純米大吟醸「玉乃光」酒米 & 「澤井醤油本店」二度熟成醤油 仕立て◇

販売期間 2015年1月1日（木・祝）～6月30日（火）※予定

販売時間 10:00～22:00

販売価格 大：1本 1,800円

小：1本 800円（共に税金含む）

サイズ 大：約16cm（長さ）×9cm（直径）

小：約15cm（長さ）×6cm（直径）

内容 店頭及び予約販売（配達及び宅配なし）

予約は電話、店頭で承ります

1日限定大5本、小5本

※2日前までの予約受注は別途承ります

商品は当日中にお召し上がりください



【おすすめのお召し上がり方】

1. まずはそのままお召し上がりいただき、もっちりした食感と、濃厚なバタークリーム、甘からいみたらし餡のハーモニーをお楽しみください。
2. カットしたロールケーキの断面を下にした状態で皿に置き、ラップをかけずレンジに入れて、500W で 30 秒程度（小の場合 15 秒程度）温めてください。クリームとみたらし餡が溶け合っって濃厚ソースに変身！温かくなったスポンジに絡めてお召し上がりください。
※1/4 カットの場合の一例です。気温や状態により温め時間は異なりますので、様子を見ながら行ってください。
※温めすぎにご注意ください。

玉乃光酒造株式会社

創業延宝元年(1673年) 全国屈指の酒どころ、京都伏見にある米100%の純米吟醸酒を醸す老舗で、優れた日本酒づくりに努める蔵元です。「よい酒造りはよい酒米づくりから」の信念のもと、原料となる酒米は岡山県の雄町米と兵庫県の山田錦を使用し、米造りから精米まで徹底した自社管理を行っています。

【米粉使用酒米：備前「雄町」】

安政6年(1859年)の発見以来、100年以上経った現在でも最高級の酒米の一つとして不動の地位を築いています。米粉は米の外側を削る精米作業時に、日本酒の雑味となるタンパク質や脂肪分を取り除き、米の表面を削り取る作業から生まれ、今回は精米歩合が一番高い大吟醸酒(精米歩合50%以下)用を使用しています。



株式会社澤井醤油本店

創業明治十二年(1879年) 正面玄関は中長者町通りに面し、むしこ造りに一本子持ちの建物には麴菌が付いており、老舗の味を保ちつつ、京町家の風情を現在に残しています。醤油づくりに関しては、頑固に守りつづけた味を伝え、木の桶、大きな釜をはじめ、昔ながらの道具を使い、伝統の味を守り続けています。

【二度熟成醤油】

1度出来あがった生の醤油を、もう1度大豆と小麦で「2度仕込み」を行ない、長期熟成させる製法で造った再仕込醤油です。熟成から生まれた旨みと風味豊かな味わいが特徴です。さらに醤油本来の味をストレートに感じられるのは、熱処理を行わない生醤油ならではの味です。



【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都 営業推進室マーケティング・ITグループ
広報担当／木曾秀樹(きそひでき)・白谷宏徳(しらたにひろのり)

TEL075-342-5510／FAX075-342-5535／E-mail: h_shiratani@granvia-kyoto.co.jp