

2023年5月29日

京王プラザホテル ニュースリリース

**開業当時より受け継がれてきた伝統のレシピを夏仕様にアレンジ！
暑い時期に冷やしてもおいしい「サマーシュトーレン」新発売**
2023年6月1日（木）～ 2階／フードブティック＜ポピンズ＞にて販売

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、2階／フードブティック＜ポピンズ＞にて、暑い時期でも冷やしておいしくお召し上がりいただける夏の新作「サマーシュトーレン」を6月1日（木）より販売いたします。



「シュトーレン」はドイツの伝統的なクリスマス菓子で、当ホテルでも1971年の開業当時から、初代製菓料理長のハルトムート・カイテルのレシピが、半世紀を経た今も大切に受け継がれています。

今回の新作は、長く愛され続けてきたレシピをもとに、シュトーレンの新たな魅力を引き出し、夏仕様にアレンジいたしました。マンゴー、パイナップル、オレンジピール、レモンピールを、通常はラム酒を使用するところ、フルーティーな白ワインと柑橘リキュールに漬け込むことで、果実のジューシーでフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。生地には、紅茶のなかでも香り高いアールグレイを使用することで、上品な芳醇さと爽やかさを演出いたしました。また、生地にマンゴーピューレを混ぜ込むことでフルーツとの一体感を出し、さらに、通常は全卵のところを、卵黄のみを使用することで、しっとり感をより一層高めています。

サマーシュトーレンは、冬のシュトーレンとは異なるペアリングも魅力の一つ。夏の果実を使用したドライフルーツのジューシーさやフルーティーさには、キリッと冷やしたアイスクリームや白ワインが相性抜群です。日持ちもするサマーシュトーレンは、＜ポピンズ＞だけでなくオンラインショップでも販売するため、お手土産のほか、遠方の方へのサマーギフトとしてもぴったりです。

■「サマーシュトーレン」

販売期間：2023年6月1日（木）～ **数量限定**
店舗・時間：2階／フードブティック＜ポピンズ＞ 9:00～21:00
価格：2,600円（税込）

◎オンラインショップ（<https://keioplaza-shop.com/>）でも販売いたします。

ブーランジェのこだわりポイント

程よいバターの風味を残しながらも、軽やかに召し上がりいただけるよう、使用するリキュールや漬け込み時間にこだわりました。ドライフルーツを大きめにカットすることで、果実のジューシーさをより感じていただけます。冷やした場合と常温に戻した場合の味わいの違いもぜひお楽しみください。



ブーランジェ 松原一雅

<ポピンズ>ページ URL :

<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

Feature100 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話 より
VOL. 96 「初代シェフから受け継がれる、クリスマスの伝統菓子
シュトーレン」

<https://www.keioplaza.co.jp/feature100/096.html>



◎お問合せ／

(03) 3344-0111 (代表) 【フードブティック<ポピンズ>】 9:00～21:00

本件に関するお問合せ先 :

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・安藤 直美・濱谷 愛美・波多野 千恵子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp