

2023年6月29日

京王プラザホテル ニュースリリース

今年の夏はお家でパン飲み！
暑い夏に冷たく冷やしたお酒と相性抜群の
おつまみケーキ・サレ&おつまみブレッド
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、暑い夏に向けて、冷たく冷やしたお酒と一緒に楽しみいただける「ケーキ・サレ」と「黒胡椒のチャバタ」を2階/フードブティック<ポピンズ>で販売いたします。

「パンスク」の調査^{*1}によると、例年夏の期間はパンが売れにくく、売上が減少する店舗は全体の約8割にもものぼります。さらに、今夏は全国的に平年よりも気温が上昇するともいわれており^{*2}、猛暑が予想されます。そこで、暑い夏に飲みたくなる冷たく冷やしたお酒と合わせて楽しんでいただける夏季限定商品を、パティシエとブーランジェが考案しました。

^{*1} 全国のパン屋さんから届く定期便「パンスク」の調査(2022年8月18日～23日)より

^{*2} ウェザーニュース 夏の暑さの見通し (2023年6月20日) より

シェフパティシエ稲山が手掛けた2種の「ケーキ・サレ」

しっとりとした生地には、チーズとオリーブの塩気、丁寧に炒めた野菜のみずみずしさが感じられる「ケーキ・サレ (プレーン)」。

ごろっと丸ごと炒めた小玉ねぎやズッキーニ、ピーマン、ベーコンを生地に混ぜこみ、香り豊かなタイムをのせて焼き上げました。

★おすすめのペアリング：白ワイン、スパークリングワイン

生地の塩気とタイムの香りが、キリッと冷やした白ワインやスパークリングワインにぴったりです。

もう一つの「空豆とアンチョビのケーキ・サレ」は、空豆やトマトを加え、より夏らしさを感じられる一品に。空豆のほくほくした食感と甘み、フレッシュトマトの酸味、バジルの爽やかな香りがバランスの良い味わいをもたらします。また、味わい深いアンチョビの塩気をきかせることで、それぞれの野菜の甘みを引き出しています。

★おすすめのペアリング：ビール

アンチョビ独特の塩気と旨味に、思わずビールが進みます。

■「ケーキ・サレ (プレーン)」 「空豆とアンチョビのケーキ・サレ」

販売期間：2023年7月10日（月）～8月31日（木）

店舗・時間：2階/フードブティック<ポピンズ> 9:00～21:00

価格：「ケーキ・サレ (プレーン)」1,200円（税込）

「空豆とアンチョビのケーキ・サレ」1,300円（税込）

黒胡椒がピリッときいたおつまみブレッドで、「パン飲み」を！



暑い夏に飲みたくなるビールに合わせて、黒胡椒がピリッときいたチャバタをブーランジェ遠藤が作りました。生地を一晚寝かせ、一度高温で焼き上げることで実現した表面のピリッと感がこだわりです。お召し上がりの際に、約180℃のオーブンで3～4分焼き上げていただくと、より一層ピリッとした表面に仕上がります。

★おすすめのペアリング：ビール

表面の香ばしさに、チーズとオリーブの塩気が絡み合い、ビールと相性抜群です。

■「黒胡椒のチャバタ（オリーブとチーズ入り）」

販売期間：2023年8月1日（火）～8月31日（木）※なくなり次第終了

店舗・時間：2階/フードブティック<ポピンズ> 9:00～21:00

価格：「黒胡椒のチャバタ（オリーブとチーズ入り）」520円（税込）

Feature100 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話 より
VOL. 13 ブーランジェの愛情と伝統が息づくホテルメイドのパン
<https://www.keioplaza.co.jp/feature100/013.html>

◎ポピンズページ：<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

◎新作ブレッドページ：https://www.keioplaza.co.jp/event/seasonal_bread

◎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