

2023年12月14日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

世界でも認知度が高い日本酒「獺祭」や「獺祭」酒粕を使用  
お酒好きの方やインバウンド向けのお土産需要に合わせて  
しっとりとした味わいの“獺祭パウンドケーキ”を発売

2023年12月26日（火） 販売開始

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、2023年12月26日（火）より、美味しさを極める妥協しない酒づくりの精神から生まれた「獺祭」とその酒粕を使用した、アーモンド風味豊かなしっとりとした“獺祭パウンドケーキ”を数量限定で販売いたします。



京王プラザホテルでは、「獺祭」を全てのレストラン、バー・ラウンジで販売しているほか、最上級クラブフロア「プレミアグラン」のミニバーや、クラブラウンジでも提供しており、2022年に開催したホテル開業50周年の賞味会では「獺祭」の製造元である旭酒造株式会社の会長桜井博志氏や社長桜井一宏氏を招き、数種類の貴重な「獺祭」とともにお楽しみいただきました。また、2022年より製造者と唎酒師が出向等で積極的に見聞を広める人材交流を実施しています。そのような背景から、今回は山田錦を45%まで磨いた米由来の繊細な甘みと華やかな香りが特徴の「獺祭 純米大吟醸 45」と「獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分」の製造過程で出る酒粕を使用したパウンドケーキを開発しました。

“獺祭パウンドケーキ”を考案したシェフパティシエ穂山敏信は、豊かな日本酒の風味を活かすことにこだわり、相性のいい「焼き菓子」からパウンドケーキを選択しました。日本酒の風味と食感にこだわり、酒粕に「獺祭 純米大吟醸 45」をブレンドして攪拌することで風味を活かしながらしっとりとした優しい食感になるように仕上げました。「酔うため、売るための酒ではなく、味わう酒を」をスローガンにした「獺祭」とのペアリングや日本酒好きの方への贈り物など、贅沢な大人のお土産としてお楽しみいただけます。

## ■獺祭パウンドケーキ数量限定

場所：2階／フードブティック＜ポピンズ＞

期間：2023年12月26日（火）～

価格：2,800円

※上記の金額は税込み価格です

※写真はイメージです

特集ページ： [https://www.keioplaza.co.jp/event/poppins\\_dassai-cake](https://www.keioplaza.co.jp/event/poppins_dassai-cake)

◎お問い合わせ／（03）3344-0111（代表）

【フードブティック＜ポピンズ＞】9:00～21:00

本件に関するお問い合わせ先：

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・鈴木 亮太・松本 美季  
〒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](http://www.keioplaza.co.jp)