

2024年2月15日

京王プラザホテル ニュースリリース

日本酒「獺祭」の酒粕と和の素材を掛け合わせた

ふわふわもちもちの“獺祭食パン”と

やさしい味わいの“獺祭あんぱん”を発売

2024年2月16日（金）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、2024年2月16日（金）より、山口県の蔵元「旭酒造」で造られる日本酒「獺祭」の酒粕を使った“獺祭食パン”と“獺祭あんぱん”を販売いたします。当ホテルでは、2023年12月より「獺祭」の酒粕を使用した“獺祭パウンドケーキ”を販売しているほか、旭酒造株式会社と相互の人材交流を実施しており、お客様が蔵人と直接交流できる“獺祭 BAR”を3月15日（金）まで期間限定でオープンするなど、世界中の日本酒ファンを魅了する「獺祭」にフィーチャーした取り組みを展開しています。



“獺祭食パン”は、酒粕の風味を活かしながらふわふわもちもちの食感を生み出すため、パン生地に北海道十勝産小麦粉「春の香りの青い空」や和三盆など、和の素材を使用し、徹底した温度管理のもと高加水率にこだわりました。焼かずにそのままお召し上がりいただくことで、「獺祭」ならではのフルーティーな香りと甘みを存分にお楽しみいただけます。

“獺祭あんぱん”は、同じく「獺祭」の酒粕を使った生地で、北海道十勝産の大粒大納言小豆を贅沢に包みました。ほのかに香る酒粕と上品な味わいの粒あんのバランスがよく、やさしい味わいに仕上げました。

「獺祭」のフルーティーな風味と、酒粕から生まれるもちもちとした柔らかい食感には、日本酒好きだけではなくパン好きにもご満足いただけるように、というホテルブーランジェの思いが込められています。日本酒に馴染みがない方にも「獺祭」を体験いただける特別な商品としてお楽しみいただけます。



■ “獺祭食パン” / “獺祭あんぱん”

場所：2階／フードブティック＜ポピンズ＞

期間：2024年2月16日（金）～

料金：獺祭食パン 650円

獺祭あんぱん 280円

※上記の料金はすべて税金込です

※写真はイメージです

特集ページ：https://www.keioplaza.co.jp/event/poppins_dassai-bakery

◎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