

2026年8月28日
株式会社京王プラザホテル

動物性食材を使わないプラントベースのスイーツ 3 種が新登場

～「特別なもの」ではなく、誰もが一緒に楽しめるおいしいスイーツ～



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

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は、2026年9月1日（火）より2階／フードブティック＜ポピンズ＞にて、動物性の食材を使用せずに作ったプラントベースのケーキ2種と、10月上旬より焼き菓子1種を新たに販売いたします。

今回の商品は「ソレイユ」と「メープル ルージュ」、「ケーキ・オ・バナヌ・ノワ」です。シェフパティシエ 茂木平太をはじめとしたパティシエたちが「動物性食材を召し上がらない方に特別なものを作ろうとするのではなく、誰もが食べられるおいしいスイーツを」という思いで製作しました。

京王プラザホテルでは開業以来、さまざまな人が集う広場（プラザ）の役割を担うという思いのもと、多様なお客さまに寄り添った商品やサービスを提供してまいりました。今回のプラントベースのスイーツも、すべてのお客さまにおいしく楽しんでいただける商品を目指して開発したものです。動物性食材を召し上がらない方のためだけではなく、どなたもお楽しみいただけるスイーツとして提案いたします。

■「ソレイユ」、「メープル ルージュ」、「ケーキ・オ・バナヌ・ノワ」詳細

（1）「ソレイユ」

ピース：820円、ホール（12cm×8.5cm）：3,200円

※ホールは1週間前までの要予約



しっとりとしたショコラ生地と粗く刻んだくるみのローストをふんだんに使用した口どけなめらかな自家製プラリネのバタークリームが折り重なったケーキです。バナナと素焚糖（さとうきび100%由来の砂糖）、ソイバター（豆乳ベースの植物性油脂）により生地に優しい甘みとコクをもたせています。トップのフレッシュオレンジとオレンジジュレの爽やかさが次の一口を誘うケーキです。

(2)「メープル ルージュ」

ピース（直径 6cm）：880 円、ホール（直径 16cm）：4,800 円

※ホールは 1 週間前までの要予約



メープルムースの中に濃厚なキャラメルサレを忍ばせ、上には甘酸っぱいフランボワーズのジュレ、下にはほろ苦い緑茶のシュトロイゼルを重ねました。アーモンドミルクとソイバター、ソイホイップクリームで仕立てたメープルムースは、軽やかでなめらかな口あたりが特徴です。メープルムースのなめらかさと、シュトロイゼルのざくざく食感のコントラストが楽しい一品です。

(3)「ケーキ・オ・バナヌ・ノワ」 ※10 月上旬販売開始予定

6cm×15.5cm×4cm 2,600 円



動物性食材である乳製品や卵だけではなく小麦も使用せずに製作した焼き菓子です。米粉生地のしっとり食感、バナナと素焚糖の甘み、くるみの香ばしさが楽しめる、風味豊かなパウンドケーキです。しっかりとした味わいなのでストレートティーとお召し上がりいただくのがおすすめです。

◆「ソレイユ」を制作したシェフパティシエ、茂木平太のコメント



食生活のスタイルやアレルギーにより卵や乳製品、小麦を召し上がらない方に向けて、何か特別なものを作ろうとするのではなく、シンプルに「おいしいスイーツ」を作りました。使える食材は限られても、その中で「どうすればコクを出せるか」「どうすれば生地をふんわりと焼き上げられるか」と考え試行錯誤した結果、生まれたのが今回のスイーツです。

ヴィーガン・グルテンフリー・アレルギーなどで食事スタイルが多様化する中で、「誰か 1 人だけが別のケーキにしろなくても、1 台のケーキを囲んで皆が笑顔になれる」「皆でおいしさを共有できる」そういったスイーツを作りたいという思いで試作を重ねました。ぜひ皆さままで味わっていただきたいです。

■ 販売概要



販売期間：2026 年 9 月 1 日（火）～ 販売開始

「ケーキ・オ・バナヌ・ノワ」は 10 月上旬販売開始予定

場所：2 階／フードブティック＜ポピンズ＞

アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩 5 分

都営大江戸線「都庁前駅」から B1 出口階段を上がってすぐ

フードブティック＜ポピンズ＞サイト：<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

■ 京王プラザホテルの SDGs コミットメント



京王プラザホテルは
幅広いお客さまが集い憩う“広場（プラザ）”として
持続可能な社会の発展に貢献してまいります。

京王プラザホテルは、開業以来掲げてきた「プラザ思想」のもと、幅広いお客さまに愛される“広場（プラザ）”としての役割を果たしてきました。

業界に先駆けて取り組んできたユニバーサルサービスの推進に加え、排水や廃油の再利用、屋上緑化、プラスチックの削減、温室効果ガスの低減など、環境保全に向けた取り組みを積極的に進め、高い評価をいただいております。

これからも、お客さまの安心・安全はもちろん、食品ロス削減や多様性の尊重、自然環境への配慮を徹底し、持続可能な社会の実現に寄与してまいります。

■ SDGs への取り組み（特設ページ）：<https://www.keioplaza.co.jp/corporate/sdgs/>

■ 京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971 年 6 月 5 日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>



本件に関するお問合せ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

ジョン スヨン 鄭 守娟 ・ 鈴木 亮太 ・ 荻野 裕基 ・ 伊原 悠人 ・ 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