

2021年4月22日

京王プラザホテル ニュースリリース
<ホテル開業50周年×クラウンメロン100周年>
築地定松が厳選 メロン最高峰を贅沢に使用
「クラウンメロンロール」 限定販売
2021年5月1日(土)～6月30日(水)【1日3本】

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、新型コロナウイルス感染症拡大による外出自粛により自宅で過ごす時間が増えたこと、レストラン店舗の時短営業により高級フルーツの流通量が減少している状況を受け、今後は青果のプロ築地定松（*1）とコラボレーションし、厳選された季節のフルーツを「ロールケーキ」に使用し、家族で手軽に楽しめるスイーツとして期間・本数限定で販売を開始いたします。

5月からの第一弾では、ホテル開業50周年記念にあわせ、100周年を迎えるメロンの最高峰「クラウンメロン（*2）」を贅沢に使用した「クラウンメロンロール」を販売いたします。口に入れた瞬間、スポンジとクリーム、クラウンメロンと一緒に溶けていく“ふんわり”“フレッシュ”“ジューシー”な食感をお楽しみいただけます。青果の目利き築地定松が“今日が食べ頃”のクラウンメロンを贅沢に、乳脂肪分47%の生クリームにコンデンスミルクと、はちみつを加えたクリーム、自家製カスタードクリームとともにふんわり食感の生地で巻いた、軽くてすーっと口の中で溶けていくロールケーキです。



今後も京王プラザホテルでは、青果の目利きである築地定松が厳選する季節のフルーツを使用したロールケーキを随時展開し販売してまいります。

（*2）クラウンメロン：

クラウンメロンの栽培開始から100周年。1921年、堀越地区で3人の生産者が温室メロン栽培を行ったのが始まりで、64年に同支所の前身となる磐田温室農協丸静支所が発足した。最盛期には850人の組合員が従事した。現在は同市や近隣市町の233人が年間約30万本のメロンを出荷している。（静岡新聞 21.02.20）

（*1）築地定松：

明治43年に青果問屋として創業。『信頼される商品・信頼される人・信頼される会社』という経営方針のもと、“いいもの”を選別する独自の基準が生み出す目利き力で「食のプロ」と「産地のプロ」をつないでいる。その定松が本物と認めるマスクメロンは、静岡県袋井市、森町、浜松市を中心に生産されている静岡県温室農業協同組合のクラウンメロン。その中から、ロールケーキにぴったりの「白」等級のクラウンメロンをロールケーキにぴったりの食べ頃に合わせて厳選。

■「クラウンメロンロール」概要

販売期間：2021年5月1日（土）～2021年6月30日（水）

店舗／時間：本館2階／フードブティック<ポピンズ> 10:00a.m.～7:00p.m.

本館3階／<カクテル&ティーラウンジ> 11:00a.m.～8:00p.m.

本館3階／アートラウンジ<デュエット> 1:00p.m.～6:00p.m.

※今後の新型コロナウイルス感染の状況により店舗の営業時間が変更となる場合がございます。

販売価格：「クラウンメロンロール」1本3,000円（税込／フードブティック<ポピンズ>）

クラウンメロンロールセット 2,040円（サービス料・税金込）

<カクテル&ティーラウンジ>・アートラウンジ<デュエット>

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

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・小田 カ・川嶋 慶子・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

