

2022年1月19日

京王プラザホテル ニュースリリース

いちご専門農家 村田農園の『村田さん家のいちご』を贅沢に使用した
「いちごロール」を限定販売

2022年1月21日(金)～4月30日(土) 【1日3本】

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）では青果のプロ築地定松（*1）の目利きで厳選された季節のフルーツを、家族で手軽に楽しめる“フルーツロールシリーズ”としてご用意し、期間・本数限定で販売いたします。クラウンメロン、マンゴー、シャインマスカットに続き、1月21日からの第四弾では、茨城県鉾田市でいちご専門農家を営む村田農園の『村田さん家のいちご（*2）』を贅沢に使用した「いちごロール」を数量限定で販売いたします。



築地定松から数あるいちごの提案を受け、その中からシェフパティシエである茂木平太が惚れ込んだ「村田農園のいちご」は、艶やかで張りがある果肉が特徴で、甘さと酸味のバランスがよく、噛んだ瞬間に果汁が口の中に広がり香りが鼻へ抜ける、味わい深いいちごです。

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と、手間ひまかけ、大切に育てられた村田農園の熟成いちご。単品でも美味しいものが、掛け合わせることで一層美味しくなります。美味しいもの同士が織りなす至福のいちごスイーツをぜひご堪能ください。

（*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。

（*2）「村田さん家のいちご」：

健康な土壌作りを第一に考え、害虫駆除や病気対策も安全・丁寧に行い、元気に育つための手間を惜しまず手厚く管理されたいちごは、ルビーのように輝く緋色の果肉、ハリのある形、味のバランスがよく、かんだとたん口いっぱい広がるみずみずしさが特徴で、お客様から『村田さん家のいちご』と呼ばれてます。

■村田農園の「いちごロール」概要

販売期間：2022年1月21日（金）～2022年4月30日（土）

店舗／時間：本館2階／フードブティック〈ポピンズ〉 10:00a.m.～9:00p.m.

本館3階／〈カクテル&ティーラウンジ〉 10:00a.m.～9:00p.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：「いちごロール」1本2,500円（税込）／フードブティック〈ポピンズ〉

「いちごロールセット」2,000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 力・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

