

2022年6月24日

京王プラザホテル ニュースリリース

解凍度合いによって口溶けや味わいが変わる！
 暑い夏に、ひんやりスイーツで極上の口溶けを
 人気ロールケーキシリーズに夏の新作「スフレチーズロール」
 2022年7月1日（金）～9月30日（金）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、人気のロールケーキシリーズの新作「スフレチーズロール」を7月1日（金）から9月30日（金）まで、夏季限定で販売いたします。ロールケーキシリーズは、コロナ禍でのおうち需要の高まりを受けて力を入れているオンラインショップや催事での出店でも人気のある商品です。猛暑となることが予想される今夏に向けて、解凍する度合いによって味わいの変化が楽しめる極上の口溶けを追求した新食感の新作ロールケーキをぜひご体験ください。



こだわりポイント① 高密度のスポンジから生まれる“口溶け食感”

最大の特徴でもある口の中でふわっと消えてなくなる食感を実現させたのは、シェフパティシエ 茂木 平太のこだわりの湯煎焼きです。生地を水分量をしっかり保ちながら180度のオーブンで約20分かけてじっくり焼き上げることで、きめ細かく密度の高い生地に仕上げました。また、フレッシュな風味が特徴のオーストラリア産クリームチーズを生地の37%とふんだんに入れることで、口に入れた瞬間、チーズの香りがふわりと広がり、中のクリームと見事に溶け合います。

こだわりポイント② 生地に見事に溶け込む爽やかなクリーム

生地に包まれたクリームにも、おいしさの秘訣が詰まっています。やさしく程よい酸味を実現するため、ナチュラルな酸味をもつヨーグルトを生クリームにブレンドすることで、後味の良い爽やかなクリームに仕上げました。

こだわりポイント③ 自分好みの口溶けを追求できるお召し上がり方

半解凍では、すっきり爽やかな味わいをお楽しみいただける一方、十分に解凍すると、生地とクリームが溶け合うことで、とろけるような口溶けとクリームチーズのほのかな塩味や余韻を感じていただけます。冷蔵庫での解凍の度合いによって味わいの変化するため、自分好みの食感や口溶けを見つけてみてはいかがでしょうか。

■「スフレチーズロール」概要 [数量限定]

販売期間：2022年7月1日（金）～9月30日（金）

店舗／時間：2階／フードブティック＜ポピンズ＞ 10:00～19:00（土日祝日9:30～）

◎冷凍での販売となります。◎オンラインショップでもご購入いただけます。

販売価格：「スフレチーズロール」1本 1,950円（税込）

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございます。

※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。

イベントページ URL：<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

オンラインショップ URL：<https://keioplaza-shop.com/>

◎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・川嶋 慶子・濱谷 愛美・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