

2022年6月27日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

京王プラザホテル フィーチャー100  
～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、今年開業 50 周年を迎えました。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして私達のおもてなしに秘められたエピソードをシリーズでお届けしています。

## ■VOL. 94 お客様の声から生まれた、オリジナル低糖質スイーツ



時代に先駆けいち早くノンアルコールや低アルコールのカクテルなど、お客様の選択肢を増やすさまざまなご提案をしてきた京王プラザホテル。

2012 年からは約 70%の糖質をカット\*したホテルパティシエオリジナルのスイーツを販売し、現在まで根強い人気のロングセラーとなっています。

そのきっかけは、「糖分は控えたいけれど、たまには美味しいケーキを口にしたい」「せっかくの団欒を一緒に楽しめないのが寂しい」という、糖質制限をされている方や糖質を気になさるお客様からの声でした。

開発した低糖質タイプのスイーツは糖質を多く含む小麦粉を使用せず、豆腐や大豆粉、豆乳などの大豆製品を取り入れることにより、大幅に糖質をカット。スポンジに豆腐を使用したショートケーキは、通常のものよりしっとりした焼き上がりで美味しく召し上がれるスイーツに仕上げています。クリスマスケーキの定番となった「低糖質フレジェ」も、糖質 70%カットなのに甘味も十分で「夢のようなケーキ」との評価をいただいています。

スイーツで幸せを感じていただくため、時代の変化やニーズに応じてさまざまな工夫を重ねたホテルメイドの一品。お客様の声から生まれた低糖質スイーツの美味しさを、ぜひご賞味ください。

\*従来販売している京王プラザホテルの同種スイーツとの比較

販売店舗:本館 2 階/フードブティック〈ポピンズ〉

URL: [www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html](http://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html)

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

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

[www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)