

報道機関各位  
プレスリリース2012年5月29日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル

酸っぱいものが甘くなる不思議なフルーツ  
「ミラクルフルーツ」のデザートが登場  
6月1日(金)より 大阪新阪急ホテルにて販売

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人 遊川 剛正）では、今夏の新商品として酸っぱいものが甘くなる「ミラクルフルーツ」をセットにしたデザートの販売いたします。

ミラクルフルーツとは、低木に小さな赤い実をつける西アフリカ原産の植物です。ミラクリンという味覚変換成分を持ち、レモンなどの酸っぱいものを甘く感じさせるという不思議な果実です。味覚の変化と驚きの甘さをお楽しみください。

■内 容 ミラクルフルーツにレモン、グレープフルーツなど酸味のあるフルーツやさらに甘さを感じる苺、ヨーグルトなどをセットにしました。レモンはレモネード、苺は練乳がかかったような甘さを感じることができます。無糖でも甘く飲める紅茶の付いたセットもございます。

■食 べ 方 最初にミラクルフルーツを口に含み、種と実を分けるように舌の上で一分程転がします。その後、種を出しフルーツやヨーグルトをお召し上がりいただきます。効果は約2時間持続します。

■期 間 2012年6月1日(金)～8月31日(金)

■価 格 900円～/紅茶付き1,200円～（いずれも消費税込）

■販売店舗 大阪新阪急ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」

■電話番号 (06)6372-5101（ホテル代表）



ミラクルフルーツ



※写真はいずれもイメージです

この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当/岩井 砂優利・藤井 宏美

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス [s-iwai@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:s-iwai@hankyu-hanshin-hotels.com)

記載の写真データをご用意しております