

【報道関係各位】

2024年9月19日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

秋の味覚を存分に堪能できる“いもスイーツ”が満載！
囲炉裏で愉しむ秋の団子セット & つぼやきいもパフェが新登場

体験型囲炉裏カフェ「囲炉裏と甘味 gururi」10月1日（火）提供開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西村 輝夫）が運営する「長良川清流ホテル(ながらがわ せいりゅう ほてる)」内のカフェ「囲炉裏と甘味 gururi (いろりとかんみ ぐるり)」は、2024年10月1日（火）から提供する秋の新メニューの予約を開始いたしました。SNSを中心に人気を博した、お客様ご自身でお団子を囲炉裏で焼いて楽しめる「お団子セット」が、秋の味覚を堪能できるメニューにリニューアル。岐阜市神田町にあるつぼやきいも専門店「moi, (モーイ)」とコラボレーションし、つぼやきいもを使ったアイススイーツをセットで提供。ゆったりと寛げる小上がり席では「moi,」とコラボレーションしたパフェも新登場。囲炉裏の空間で、秋の訪れを感じさせる甘味をお愉しみください。



秋の囲炉裏 団子セット



白玉団子や岐阜の名物・五平餅に加え、新たにくるみと栗の2種の生麩がラインナップ。トッピングには、定番のみたらしやつぶあんに加え、ぶどう、栗、りんごを使用した秋の味覚を感じるあんをご用意。お団子や生麩にお好きなトッピングを乗せてお召し上がりください。

セットのお椀は、あずきを使ったぜんざいと、岐阜・揖斐の抹茶を使用した抹茶しるこの2種からお選びいただけます。



お団子をお召し上がりいただいた後、岐阜市を中心に人気を博しているつぼやきいも専門店「moi,」のつぼやきいもを使ったスイーツをご用意。つぼやきいもは、壺の中でじっくりと蒸し焼きにするため、遠赤外線効果で甘みが増した濃厚な味わいが特徴。ほくほくのいもに、ひんやりとしたアイスが乗った贅沢なスイーツです。

【つぼやきいも専門店 moi, について】



2021年3月に岐阜市にオープン。店名の「moi,」は「イモ」を逆に読んだ言葉遊びと、フィンランド語の「やあ!」というあいさつの言葉で、人々が行き交う交差点を見守るお店にふさわしいという思いに由来。

団子セットご注文のお客様は、当ホテル茶師が厳選したその旬(節気)に最もおいしく飲める「揖斐茶」の茶葉と、季節のフレーバーをお客様自身でブレンドしてお楽しみいただける「節気茶ブレンド」の体験付き。

<セット内容>

【団子】五平餅／白玉団子／よもぎ団子／生麩2種（くるみ・栗）

【トッピング】五平味噌／みたらし／つぶあん／季節のあん3種（栗・シナモンりんご・ぶどう）

【お椀】ぜんざい または 抹茶しるこ

【つぼやきいも】「moi,」つぼやきいも／バニラアイス／メープルシロップ

【お茶】gururi オリジナルブレンドティー「午後三時」／節気茶ブレンド（※ブレンド体験付き）

<価格>2,000円（税込み）

<提供開始日>10月1日～

<提供時間>11:30～13:00／13:30～15:00（90分制）

<予約サイト><https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/28125/394363>

秋のお芋を存分に堪能できる moi, × gururi オリジナル「つぼやきいもパフェ」



「moi,」とコラボレーションした新メニュー、さつまいも満載の「つぼやきいもパフェ」。
パフェのトップには、「moi,」の濃厚なつぼやきいもをはじめ、鳴門金時を使った大学いもやさつまいもペーストのモンブラン、gururiらしさを感じる白玉団子の串をトッピング。食べ進めていくと、濃厚なカスタードクリームと紫いもクリーム、さつまいもシナモンムースで、口いっぱい広がる芳醇なさつまいもの甘みをお楽しみいただけます。中央と最下部にも、ペーストにした「moi,」のつぼやきいもをふんだんに敷きつめました。食べはじめから、食べ終わりまで、“おいも感”を存分に感じられる一品です。

<価格>1,800円（税込み）

<提供開始日>10月1日～

<提供時間>11:30～13:00／13:30～15:00（90分制）

<予約サイト><https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/28125/391284>

※gururi オリジナルブレンドティー付き

※小上がり席での提供になります。

gururi オリジナルブレンドティー「午後三時」



甘味と相性抜群な gururi オリジナルのブレンドティーが誕生。
豊かな香りとあま味が特徴の黒豆茶に、岐阜の清らかな水で育った揖斐ほうじ茶と玄米を合わせた、優しい味わいをお楽しみいただけます。
午後三時のおやつどき、甘味のお供に味わってほしい、そんな思いを込め「午後三時」と名付けました。

「gururi」のメニューご注文のお客様にはセットでご提供いたします。

さらに、お好みの甘味とご一緒にご自宅でもお楽しみいただけるよう、お持ち帰り用として販売もスタートいたします。ちょっとした贅沢なおやつどきやお土産にぜひご利用ください。

販売価格：1袋 200円（税込み）

販売開始：10月1日～

・施設概要



「囲炉裏と甘味 gururi」は2024年1月に長良川清流ホテル内にオープンしたカフェ。囲炉裏の空間を生かし、お客様ご自身でお団子を焼いてお楽しみいただける体験型コンテンツが SNS を中心に話題を集め人気を博しています。

施設名 囲炉裏と甘味 gururi

住所 〒502-0012 岐阜県長良志段見東山 537-3 長良川清流ホテル 1F

TEL 058-210-2188

営業時間 11:30～15:00

アクセス【電車】・東海道新幹線「岐阜羽島駅」よりタクシーで45分

・JR 岐阜駅、名鉄岐阜駅よりタクシーで約20分、又はバスで約25分

【車】・東名 名神高速道路～（一宮JCT）～東海北陸自動車道「岐阜各務原」より車で約25分

*駐車場：無料

公式サイト <https://nagaragawahotel.com/>

運営会社概要

■社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立：1997年7月1日

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従 業 員 数：915名（2024年7月1日現在）

■事 業 内 容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEB サイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook（<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>）

Twitter（https://twitter.com/pdp_kandou）

YouTube（<https://www.youtube.com/positivedreampersons>）

Instagram（https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/）