



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2023年4月14日
リーガロイヤルホテル広島

ドイツの pudding はプリンにあらず！ フードロス削減にも繋がる“美味しくて優しい”大人のおやつ

『フランクフルタープディング』を期間限定で販売

期間：2023年5月8日(月)～2023年7月2日(日)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 ^{むろ としゆき}室 敏幸)は、2023年5月8日(月)から7月2日(日)まで、1階ダイニング ルオーレにて、しっとりとした口あたりとラム酒の甘美な余韻が楽しめるテイクアウトスイーツ『フランクフルタープディング』を期間限定で販売します。

フランクフルタープディングとは、“フランクフルトのプディング”という意。日本で馴染みのあるプリンとスポンジ両方の美味しさを楽しむことができる、ドイツ・ヘッセン州の伝統的なお菓子です。現地では、残ったパンやビスケットのリメイクレシピとしても愛されているようです。当ホテルでは、ご宴席やレストランで提供するケーキの製造過程で生じたスポンジケーキ生地の切れ端を使用。美味しさはそのままに、新しいケーキへと生まれ変わらせたサステナブルスイーツです。細かくしたスポンジとメレンゲをふんわり混ぜたものに、ラム酒、シナモンを加え、オーブンの中で湯煎をしながら、じっくりと蒸し焼きに。口にした瞬間、ジュワツと溶けてしまいそうな食感に仕上げました。また、生地の豊かな風味や口どけの良さを引き立てるため、敢えてナッツやドライフルーツなどを加えていない、シンプルな素材の取り合わせの逸品です。



イメージ

お酒のきいた大人な味わいの『フランクフルタープディング』は、ご自宅でのティータイムや食後のデザートのほか、「母の日」や「父の日」のプレゼントとしても最適。琥珀色に染まった生地から放たれる優しい甘さと芳醇な香り、しっとりとした口どけが織りなす絶妙のハーモニーをぜひご堪能ください。

商品概要

【商品名】フランクフルタープディング

【サイズ・料金】 [約16×7×高5.5cm] 1,650円 / ハーフサイズ [約8×7×高5.5cm] 1,100円

【販売期間】 2023年5月8日(月)～2023年7月2日(日)

[平日]11:00～15:00 / 17:30～21:30 [土日祝]11:00～15:00 / 17:00～21:30

【販売店舗】 1階 ダイニング ルオーレ

【購入方法】 店頭(予約優先)

※電話またはオンラインでのご予約も承ります(お受け取りの前日15:00まで)

【賞味期限】 ご購入日当日

【URL】 https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/takeout/#frankfurterpudding

※料金は、税金を含みます。 ※優待券、その他割引は対象外です。 ※写真はイメージです。

※アルコールを使用しておりますので、お子様やお酒に弱い方、車の運転をされる方はお控えください。

※受取日当日のキャンセルは、注文内容の100%の料金を頂戴します。 ※営業時間等は、状況により変更になる場合がございます。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-228-5401(予約センター)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) ^{うえだ かなこ}上田 加奈子、^{もちづき まゆみ}望月 真由美、^{みやげ ちはる}三宅 千春

〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>

Instagram: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>