



# 伊豆今井浜 東急ホテル

# 「UP〜伊豆の自慢プリン〜」参画、 伊豆の美味しいをコンセプトにしたプリンのご案内



伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人: 丸山浩人)は、2020 年 6 月 2 日(火)より再開した「IJP~伊豆の自慢プリン~」に参画し、ティーラウンジ「フローラ」で「ぷでぃんぐ・ど・かわづ」の販売を始めました。

「IJP~伊豆の自慢プリン~」は、「一般社団法人美しい伊豆創造センター」が主催する伊豆半島食コンテンツ強化事業のうち、プリンに焦点をあてたプロモーションです。新型コロナウィルス感染拡大防止のためストップしていた本プロモーションが、2020年6月2日(火)より再開しました。

伊豆半島 13 市町 25 種類のプリンは、どれも伊豆の食材を使用し、地元の 20 代・30 代の女性を中心に約 3 ヶ月間リサーチを行い、厳選したプリンを紹介しています。現在はカタログ型パンフレット、特集 Web ページ(https://diglu.jp/ijp/)、公式 Instagram(@ijp\_proud\_pudding)などを展開していますが、今後は「チェックインラリー企画」も実施予定です。

河津町の代表として、伊豆今井浜東急ホテルからは「ぷでぃんぐ・ど・かわづ」が紹介されています。 こちらはホテル 1 階ティーラウンジ「フローラ」にて通年販売いたします。

「ぷでぃんぐ・ど・かわづ」は「伊豆の美味しい」をコンセプトに、伊豆産の食品を主に使用したプリンです。伊豆の牛乳「特濃伊豆モーモーみるく」と静岡の卵の黄身で作り、寒天を入れて滑らかな舌触りになるよう配合にこだわり、マイルドで甘く豊かな香りのマダガスカル産バニラビーンズを使用しています。

まずはそのまま、濃厚なプリン本来の味をご堪能いただくことをおすすめいたします。

その後はお好みで3種類のトッピングをお楽しみください。

一つ目はパティシエ手作りのほろ苦いキャラメルソース。

二つ目はパティシエが手作りする、旬の伊豆産フルーツソース。現在は苺ソースですが、夏はブルーベリー、冬は柑橘など季節によってさまざまな味をご用意いたします。

三つ目は満月の夜にしか採らない、河津産・満月の塩。「満月の日に海水の中に含まれるミネラルが最大になる」という、そのタイミングで採取した海水を使い、手製の3段釜で1週間薪焚きし作り上げた塩です。粒は粗く、角がなくマイルドな味わいがプリンの甘さを引き立てます。



【天城カントリー工房】満月の塩 Web ページ: http://amagilog.com/mangetsunoshio/

伊豆今井浜東急ホテルでは、伊豆のブランドカ向上とともに、静岡・伊豆の美味しい食材を使用した スイーツを地域と協力して今後も提供してまいります。

#### ■ぷでぃんぐ・ど・かわづ 概要



販売場所: ティーラウンジ「フローラ」(1 階) 営業時間:10:00~17:00 「ぷでぃんぐ・ど・かわづ」提供時間:

11:00~16:00

料金:600 円

Web ページ:

https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/restaurant/flore/62817/index.html お客様のお問合せ TEL:0558-32-0109 ※料金表示にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる 場合がございます。

### ■IJP〜伊豆の自慢プリン〜概要



主催:一般社団法人美しい伊豆創造センター

開始日:2020年4月1日(水) Webページ:https://diglu.jp/ijp/

公式 Instagram:@ijp\_proud\_pudding

概要:伊豆半島地域の食のブランドカ向上を目的とした「伊豆半島食コンテンツ強化事業」の一環として実施する「プリン」のプロモーション。伊豆半島地域内の25事業者のプリン販売店舗などの情報を掲載したパンフレットや販促カードなどを作成、今後はチェックインラリー企画などを展開予定。

※写真はイメージです。

## ■感染症予防対策

伊豆今井浜東急ホテルではお客さまや従業員の安全を最優先に考え、 新型コロナウィルス感染拡大防 止に向けた取り組みを実施してまいります。

https://www.tokyuhotels.co.jp/information/61913/index.html

#### ■伊豆今井浜東急ホテル



所在地: **〒413-0503** 

静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

TEL: 0558-32-0109

アクセス:

伊豆急行「今井浜海岸駅」から徒歩約3分

伊豆急行「河津」駅から車で約3分

定期便シャトルバスによる送迎有り/無料

公式 Web サイト: www.imaihama-

h.tokyuhotels.co.jp

<本件に関するお問合せ> 株式会社 伊豆今井浜東急ホテル

販売促進:佐藤

TEL: 0558-32-0109 FAX: 0558-32-1668

E-mail: m.sato@tokyuhotels.co.jp