

報道関係者各位

2023年4月19日
伊豆今井浜東急ホテル



伊豆産ニューサマーオレンジパフェを 期間限定販売

伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人：矢田部泰)はティーラウンジ「フローラ」にて、伊豆産のニューサマーオレンジを使用したパフェを2023年5月1日(月)より期間限定で販売します。

■伊豆産ニューサマーオレンジパフェ

「伊豆産ニューサマーオレンジパフェ」は、春から初夏にかけて旬を迎える伊豆産のニューサマーオレンジをメインに使用したオリジナルパフェです。

パフェに使用するニューサマーオレンジは加工せず、果物本来の美味しさや風味の違いを比べていただけるよう「皮付き、内果皮付き、果肉のみ」の3種をのせました。まずはたっぷりとニューサマーオレンジをお楽しみください。

爽やかな風味のニューサマーオレンジに合うよう、グラスの中のスイーツもパティシエが趣向を凝らしご用意しました。柑橘と相性の良いマスカルポーネを入れた生クリームはエスプーマでふわふわに。シナモンクッキーは軽やかな口当たりで食感のアクセントになります。

地元食材や地域の商品を知っていただきたいとのパティシエの思いから、本パフェにも多く取り入れています。ニューサマーオレンジと下田市・高橋養蜂のはちみつを使用したジャムや、伊豆の農協で作られているニューサマーオレンジのジュースを使用したゼリー、静岡県産緑茶を使用したシフォンケーキに、伊豆産卵・牛乳を使用したカスタードクリームなどのスイーツを重ねました。

パティシエ渾身の伊豆産ニューサマーオレンジパフェを、ぜひ海の見えるティーラウンジでお召し上がりください。

■ニューサマーオレンジ

ニューサマーオレンジは、伊豆で広く食されている日向夏や小夏の近似種の柑橘です。レモンのような黄色い皮の中にある果肉は、果汁が多くジューシーで酸味があり、清涼感ある風味が特徴です。

また、もうひとつの特徴は、果肉だけではなく白い内果皮(わた、アルベド)も食せることです。内果皮はふかふかとした食感で苦みや渋みがなく、ほんのりとした甘みがあり、食物繊維やカリウムも多く含まれています。パフェではこの内果皮をあえて残しました。

パフェに使用している生のニューサマーオレンジは、東伊豆町の農家・白鳥さんが品種改良した“種なし”のものを選びました。伊豆の山の斜面で太陽の光をいっぱい浴びて、ジベレリン(成長剤)を使用せずに育てています。一つ一つ手作業で袋掛けを行い、収穫されたニューサマーオレンジは、瑞々しく水分も甘さもたっぷりとした伊豆の味です。種なしなのでお子様などにも安心してお召し上がりいただけます。



ニューサマーオレンジ農家の白鳥さんと
山の斜面にある広大な果樹園



白鳥さんが作る“種なし”の
ニューサマーオレンジ

伊豆今井浜 東急ホテル

■概要

- 【期間】2023年5月1日(月)～6月中旬予定
※ニューサマーオレンジの収穫状況により前後します。
- 【時間】パフェ提供 11:00～15:30
ティーラウンジオープン 10:00～17:00
- 【場所】伊豆今井浜東急ホテル 1F
ティーラウンジ「フローラ」
- 【料金】「伊豆産ニューサマーオレンジパフェ」 2,300円
【詳細ページ】<https://bit.ly/3v4kvQU>



※料金表示にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。
※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※写真はイメージです。



■お客様からのお問い合わせ先

伊豆今井浜東急ホテル レストラン予約 (受付時間 10:00～17:00)
TEL : 0558-32-2850

■伊豆今井浜東急ホテル



静岡県・東伊豆に位置し、相模湾に面したシーサイドリゾートホテル。
“ミニハワイ”を思わせる開放的で優雅なデザインの館内には、レストランやラウンジ、ブックカフェ、温泉大浴場などを有し、滞在型リゾートとしてお過ごしいただけます。
スイートルームからシングルルームまで全 11 タイプ 134 室、お客様のニーズに合ったお部屋をご用意しております。オーシャンビューの客室はバルコニー付。目の前の海からの潮騒が心地よく、晴れた日には伊豆七島の島々が見渡せます(シングルルーム除く)
大自然の中で過ごすひとときと心からのおもてなしで、至福のひとときをご提供いたします。

所在地：〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1

開業日：1988年4月21日

アクセス：電車 伊豆急行「今井浜海岸」駅から徒歩約3分

車 東名高速道路「沼津IC」、新東名高速道路「沼津長泉IC」より、伊豆縦貫道を経て約75分

駐車場：93台(無料)

施設：客室 134 室、レストラン(フレンチ・日本料理・鉄板焼)、ラウンジ、ブックカフェ、テントサウナ、温泉大浴場、屋外プール(夏季のみ営業)

TEL : 0558-32-0109

公式WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/>

■本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします

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

[お問い合わせ・お申し込み]

Tel.0558-32-0109

〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/



伊豆今井浜 東急ホテル

[交通のご案内]

