

報道関係各位

オークラフロンティアホテル海老名

News Release

2016年8月25日

## 敬老の日のお祝いに「湯呑みケーキ」を予約販売

### 3世代で過ごすお茶の時間に、遊び心たっぷりの和風ケーキを

オークラフロンティアホテル海老名（神奈川県海老名市中央 2-9-50、総支配人：桑原 大治）は、9月19日「敬老の日」のお祝いギフトとして、「湯呑みケーキ」を数量限定で予約販売いたします。和のテイストを取り入れた遊び心のある見た目は、祖父母からお孫様まで、ご家族で過ごすお茶の時間に華を添えます。



模様をあしらったスポンジをロールして湯呑みに見立てた「湯呑みケーキ」は、抹茶味・ほうじ茶味の2つの味をご用意。ほんのりココア風味のスポンジの中には、軽やかな口どけの大納言入りムース（抹茶ムース・ほうじ茶ムース）を詰め、清涼感あるお茶のゼリー（抹茶ゼリー・ほうじ茶ゼリー）を飾りました。さわやかなお茶の風味をお楽しみいただけるよう、あえて甘さは控えめに仕上げております。日本茶、紅茶、コーヒーなど、どんな飲み物ともよく合います。

## ■敬老の日限定「湯呑みケーキ」商品概要

【商品名】湯呑みケーキ

【価格】2個セット（抹茶味・ほうじ茶味）¥1,000（税込）

【サイズ】直径 約 6.5cm×高さ 約 6.5cm

【お渡し期間】2016年9月10日（土）～9月19日（月・祝）

【販売場所】ワイン&レストラン アルエット

【ご注文方法】お受け取り3日前までに、店頭またはお電話でご予約ください。

※本商品は生ケーキのため配送はできません。

【お問合せ・ご予約】TEL. 046-235-9828

（アルエット直通 11：30～20：30／月曜定休・祝日は営業）



## ■パティシエ紹介

オークラフロンティアホテル海老名 グランパティシエ 三浦 敏幸

山形県出身。大学卒業後、外資系ホテルなどで経験を積んだ後、ドイツ菓子の第一人者といわれる「リリエンゲルグ」オーナーシェフ・横溝春雄氏に師事、影響を受ける。その後、個人店のオーナーパティシエを約10年間経験し、2015年、当ホテルグランパティシエに就任。東日本洋菓子コンクール マジパン細工部門銅賞入賞。同コンクール 小型工芸菓子部門銅賞入賞。ドイツ菓子を得意とする。「バースデーケーキ、ウェディングケーキなど、お菓子は大切な思い出の一コマを飾るもの。お一人お一人の心に残るケーキづくりを心掛けています」。



### ＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

オークラフロンティアホテル海老名 総支配人室 営業企画（担当：浅岡、勝呂）  
〒243-0432 神奈川県海老名市中央 2-9-50  
TEL. 046-235-9823（直通）  
URL: <http://www.okura-ebina.co.jp>

■画像はデータでご用意しております。お手数ですが上記までご連絡ください。