

報道関係者各位

**韓国名物、済州産アップルマンゴーかき氷！
ソウル新羅ホテル、例年より早く5月から販売中**



韓国ではここ数年ピンス(かき氷)ブームで、年々かき氷メニューを出す時期が早まっています。アズキ氷がかき氷の代名詞であった時代は過ぎ去り、韓国では多彩な食材を利用したかき氷が続々と販売されています。特に、フルーツかき氷が最も流行っており、ブルーベリー、イチゴ、マンゴーなどが人気です。

ソウル新羅ホテル(韓国・ソウル)でも、名物メニュー「済州産アップルマンゴーかき氷」の販売を例年より一足早い5月1日より開始しました。2011年に初めて販売された済州産アップルマンゴーかき氷は、上質な果物を使った同ホテルのプレミアムかき氷のひとつ。済州産アップルマンゴーのほどよい甘さに、さっぱりしたヘルシーな味が好評です。「前に味わったかき氷が忘れられない」と開始時期を問い合わせる方もいるほど、日本の旅行客にも人気のメニューです。今年は問い合わせが多いこともあり、3週間早く5月1日から販売を開始しました。

済州産アップルマンゴーは、「果物の女王」とも呼ばれ、栽培過程が難しい果物の一つで、懇切丁寧に栽培されます。一般のマンゴーのように渋みがなく、ほどよい酸っぱさと、ほのかに漂うリンゴの香りが印象的です。口の中でトロけるように、糖度の高い果汁がまんべんに広がり、たくさん食べても飽きないのが特徴です。このかき氷には、雪のようにふっくらとしたミルクアイスに、新鮮なアップルマンゴーをのせました。コシが強く食べごたえもあります。トッピングに、ホテルで作ったマンゴーシャーベットと小豆を添えています。アップルマンゴーかき氷の他にも、新鮮なブルーベリー

報道資料に関するお問い合わせ

海外広報パート長 志田康彦 Tel 822-2230-1511, E-mail sg21.han@samsung.com

かき氷を準備しています。販売時間は、11時からラウンジが終了する午前2時まで。価格は4万2千ウォン(税・サ込み)。

-アーバンアイランド(屋外温水プール)もオープン！かき氷とともに夏気分を先取り

一方、ソウル新羅ホテルでは、アーバンアイランド(屋外温水プール)もオープンしました。ソウルのホテルの中で、屋外プールを春に楽しめるのは新羅が唯一。カバナ、ルーフトップや温水ジャグジーも備わり、リゾート風のホテルライフが楽しめます。当ホテルのホームページではこのアーバンアイランドが利用可能な宿泊プランも準備しています。

●問い合わせ： ザ・ライブラリー 02-2230-3389

【ソウル新羅ホテルについて】

1979年にオープンしたソウル新羅ホテルは、韓国の首都ソウルの中心、南山の美しい自然に囲まれ韓国伝統美とスタイリッシュな感覚が重なり合うコリアンモダニズムのライフスタイル・ホテルです。レストラン・バーラウンジ6店舗の他、宴会場、屋内外プール、スパ、免税店と充実した施設を誇ります。

ホームページ: <http://www.shilla.net/seoul>

Facebook: <http://www.facebook.com/theshilla>

所在地: 249, Dongho-ro, Jung-gu, Seoul 100-856 Korea

電話: 82-2-2233-3131 (代表)

アクセス: 仁川国際空港から車で80分、金浦国際空港から車で40分

地下鉄3号線 東大入口駅