

新商品 “奈良らしい大人のスイーツ”

奈良の地酒「春鹿」の大吟醸酒粕入りチーズケーキ

ガトー・オー・フロマージュ
「Gâteau au Fromage」を限定250個発売

奈良ホテル（奈良市高畑町1096 代表取締役社長：五十嵐 晃）は、新商品 奈良の地酒「春鹿」の大吟醸酒粕入りチーズケーキを限定250個で発売いたします。



奈良の地酒「春鹿」の大吟醸酒粕入りチーズケーキ「Gâteau au Fromage」イメージ

このたび新商品となる限定250個の「Gâteau au Fromage（ガトー・オー・フロマージュ）」は今西清兵衛商店の地酒「春鹿」の大吟醸酒粕を混ぜ込んだ、奈良ホテルオリジナルのチーズケーキです。

クリーミーでなめらかな味わいが特徴のフランス産クリームチーズと、大吟醸酒粕の深いコクが生み出す濃厚なハーモニーをお楽しみいただけます。アクセントにサワークリームを練り込み、ふわっと広がる芳醇な酒粕の香り中にほんのりと酸味が漂う“大人のスイーツ”に仕上げました。

箱は木肌の自然な美しさと温かみのある丸わっぱケースを採用。パワフルな「酒粕」の2文字が入った帯をつけ、シンプルかつ存在感のある特別パッケージをご用意いたしました。

“奈良らしいスイーツ”としてご贈答用にも最適です。

商品の詳細は以下の通りです。

■ 限定250個 新商品「春鹿」大吟醸酒粕入りチーズケーキ概要

1. 商品名 「Gateau au Fromage (ガトー・オー・フロマージュ)」 直径約12cm
2. 販売期間 2016年3月1日(火)より販売開始
3. 販売方法 ホテルオンラインショップ または ホテルショップカウンターにてお申し込み
※冷凍便でのお届けのみとなります。(店頭販売はいたしません。)
4. 消費期限 発送日から5日
5. 販売価格 2,700円(税金込み) ※送料別(冷凍便でお届けいたします。)

※冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。

※アルコール度数は1%未満ですが、アルコールに弱い方、お子様、妊娠中の方はご注意ください。

清酒「春鹿」醸造元 株式会社 今西清兵衛商店 概要

明治17年(1884年)創業。昔の風情を残す奈良町(奈良ホテルから徒歩約5分)に酒蔵を構える。

酒銘の由来は、春日の神々が鹿に乗って奈良の地へやってきたという伝説から、「春日神鹿」(かすがしんろく)と名付け後に「春鹿」(はるしか)に改め今日に至る。

所在地 : 〒630-8381 奈良県奈良市福智院町24-1 五代目蔵元 : 今西 清隆

以上

明治42年(1909年)「関西の迎賓館」として創業。明治の時代より受け継がれた伝統と、いつの時代も変わらぬおもてなしで訪れる人の心に残る旅のお手伝いをいたします。

◆お問合せ・お申し込み 奈良ホテル 0742-26-3300(代表)

【このリリースに関するお問合せ先】

(株)奈良ホテル 営業部営業企画課 小林・津川

〒630-8301 奈良市高畑町1096

TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

MAIL kikaku@narahotel.co.jp