

News Release

平成 28 年 10 月 14 日

株式会社 奈良ホテル

奈良ホテルのクリスマスケーキ 2016

古都・奈良を飾る新しい「華」になってほしい、という思いから命名された
奈良県生まれのいちご 古都華（ことか）を使用

ことか
「古都華・ド・ノエル」を限定 100 個販売

受付期間：平成 28 年 10 月 15 日（土）～12 月 20 日（火）

受付場所：奈良ホテルショップ または お電話、メール、FAX にて

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町 1096、代表取締役社長：五十嵐 晃）は、酸味と甘み、深みのある味わいが特徴の奈良県産いちご古都華（ことか）を使用したクリスマスケーキの予約受付とドイツのクリスマス菓子・シュトーレンの販売を開始いたします。



奈良県産いちご 古都華を使った「古都華・ド・ノエル」

昨年7年ぶりの販売となり、大変ご好評いただいたクリスマスケーキを今年も販売する運びとなりました。昨年度に引き続き、幅広い年齢層にお楽しみいただけるショートケーキをご用意いたします。

いちごは古都奈良の新たな「華」になってほしい、との思いから命名された奈良県生まれの古都華を使用。まるで華のように甘い香りが強く、甘酸っぱい果汁が口いっぱいに広がります。ほどよい酸味と甘みが濃厚な味を演出し、ケーキの味を最大限に引き立たせます。

ケーキの要ともいえるスポンジ・生クリームも、パティシエこだわりの逸品。しっとりとした焼き上げたスポンジとの相性を考え、生クリームはほどよく軽めにホイップ。アクセントに香ばしいアーモンドスライスをサイドにトッピングすることで、ケーキ全体のバランスを整えました。

古都華の適度な酸味と軽やかな生クリームのやさしい甘み、しっとりとしたスポンジが織り成すシンプルで繊細なテイストをお楽しみいただけます。

また、バター香る生地ブランデーに漬け込んだドライフルーツをたっぷり使用した、『奈良ホテルオリジナルシュトーレン』も限定500本をご用意いたします。

奈良ホテルのクリスマスケーキとシュトーレンで心華やぐクリスマスをお過ごしください。

商品の詳細は以下の通りです。

**限定100個 奈良県産いちご古都華（ことか）を使用した
「古都華・ド・ノエル」（5号/直径約15cm）**

5,400円（税込込み）



■予約受付

期間：10月15日（土）～12月20日（火）

場所：本館1階ホテルショップ お電話、メール、FAXにて

■商品お渡し

期間：12月21日（水）～12月25日（日）

場所：本館1階ホテルショップ

限定500本「奈良ホテルオリジナルシュトーレン」

1,620円（税込込み）



■販売場所

本館1階ホテルショップ

■販売期間

11月23日（水）～無くなり次第終了

◆お問合せ・お申し込み 0742-26-6109（ホテルショップ直通）
n-shop@narahotel.co.jp

以上

■奈良ホテルについて

奈良公園内の小高い丘に建つ奈良ホテルは、明治42年（1909年）の創業以来、多くの賓客を迎えてきました。桃山御殿風檜造りの本館は辰野金吾氏の設計。館内随所の調度品が明治の時を思い起こさせ、その雰囲気はまるで美術館に泊まるようです。

100年以上の時を経てなお重厚華麗な姿を見せ続ける関西随一のクラシックホテルで、記憶に残る一日をお過ごしください。



SINCE 1909

次の百年も、万葉の華やぎと。

【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