

菊正宗の「大吟醸酒粕」を使用したケーキを12/1より新発売

日本一の酒どころ、神戸の魅力あふれる“大人のスイーツ”

株式会社ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区波止場町 代表取締役社長：石垣 聡）は、ホテルオリジナルテイクアウト商品として、神戸「灘五郷」を代表する老舗酒造「菊正宗」の大吟醸酒粕をふんだんに使用したケーキ「菊香」（きくほのか）を販売開始いたします。



■吟醸香と芳醇な甘さが魅力の大吟醸酒粕ケーキ

ベーカリーシェフが、手土産にも最適な、神戸ならではの素材を使ったホテルオリジナル商品を作りたいとの思いから、素材選びからこだわったケーキ。大吟醸酒粕の華やかな香りとコクを最大限に生かすよう、小麦粉と酒粕の配合を試行錯誤し、約1年半をかけて今回の商品化となりました。

たっぷりのバターとともに、使用する小麦粉の45%分の大吟醸酒粕を惜しむことなく練りこむことで、チーズのような風味豊かでまろやかな味わいととも、しっとりとした滑らかな食感をお楽しみいただけます。焼き上がりをバターにくぐらせ上品な甘みの和三盆糖を表面にまぶして仕上げることで、歯ざわりの確かな食感とのコントラストが鮮やかな逸品です。

■菊正宗「大吟醸酒粕」

生酛造り特有の奥行のある味わいと華やかな香りが調和した生酛大吟醸の酒粕です。通常の酒粕より華やかな香りとまろやかな味わい、きめ細かな舌触りが特徴で、菊正宗酒造記念館でのみ販売されています。

■菊正宗×ホテルオークラ神戸「菊香」KIKUHONOKA 販売概要

販売開始/2020年12月1日（火）より

販売場所・時間/ロビー階 オークラブティック「スーリール」 10:00～20:00

カフェレストラン「カメラリア」 10:00～20:00

料金/ ¥1,620（消費税込）

お問い合わせ/オークラブティック「スーリール」 TEL.078-333-3804（直通）

カフェレストラン「カメラリア」 TEL.078-333-3522（直通）

[ホテルオークラ神戸について]

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。北側の客室からは六甲の山並みと神戸の街並みを、南側からは神戸港や神戸空港、そして関西国際空港の景色を、東側からは大阪・和歌山へと続く光あふれる街並みを、西側からは神戸のシンボルである神戸ポートタワーとハーバーランドの眺めをお楽しみいただけます。

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当:石橋、青井