



Hotel Okura  
KOBÉ

2022年5月

NEWS RELEASE

ホテルオークラ神戸  
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

## 低糖質スイーツを新発売

糖質ケアをされている方も気軽に

ホテルオークラ神戸(所在地 神戸市中央区、代表取締役社長 総支配人石垣 聡)は、カフェレストラン「カメリア」で、健康を気にする方やダイエット中でも甘いものを我慢したくないという方に向けて、満足感と低糖質を両立した3種のスイーツを2022年6月1日(水)より販売いたします。



ベイクドチーズケーキ(左)、チョコレートケーキ(中央)、ロールケーキ(右)

### ■ホテルメイドの味わいはそのままに 糖質 60%オフを実現(当社従来品比)

健康志向の高まりを受け、低糖質食品やロカボ食品が注目される中、おいしさとのバランスに配慮したスイーツをお届けしたいというパティシエの思いから、生地に含まれる小麦粉を通常の1/3以下に抑え、代わりに大豆粉、小麦ふすま、アーモンドプードルを使用することで、糖質やカロリーを抑えた3種のケーキが誕生いたしました。繋がが入らずホロホロとした軽いタルト生地が特徴の「ベイクドチーズケーキ」、バターの代わりにプルーンピューレを入れることでしっとり感を増した「チョコレートケーキ」、オレンジピールを利かせた低糖質クリームをふわりと包んだ「ロールケーキ」には、いずれも人工甘味料を使用せず、砂糖の代わりに、血糖値の急激な上昇を抑える効果のある植物由来の甘味料を多く使用した身体にやさしいスイーツです。

### ■「糖質オフスイーツ」販売概要

販売期間／「ロールケーキ」2022年6月1日(水)～6月30日(木)、「ベイクドチーズケーキ」2022年7月1日(金)～7月31日(日)、「チョコレートケーキ」2022年8月1日(月)～8月31日(水)

料金／各¥540(イートイン¥605)

販売場所・時間／カフェレストラン「カメリア」(ロビー階) 11:00～21:00

お問い合わせ／カフェレストラン「カメリア」 TEL.078-333-3522(直通)

※表示料金にはサービス料(10%)、消費税(10%)が含まれております。

※写真はいずれもイメージです。

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※状況に応じ、営業時間及び内容につきましては、予告なく変更する場合がございます。

■ホテルオークラ神戸では、お客様や従業員の安全を第一に考え、新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しております。詳細は下記のページをご覧ください。

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/safety/>

#### 【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、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、遊覧船や観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお愉しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれる絶好のロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに極上のひとときをお届けいたします。



【所在地】 〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号

【Phone】 078-333-0111(代表)

【公式サイト】 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp>

#### ■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: 仲村、青井

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。