

報道機関各位  
プレスリリース

2019年8月23日  
株式会社 JR 四国ホテルズ  
JR ホテルクレメント高松

第1回 JR 四国ホテルズ料理コンテスト スイーツ部門 最優秀賞受賞

秋の新作「ルビー・コロソ」を販売

JR ホテルクレメント高松 ベーカリーショップにて

JR ホテルクレメント高松(香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人:吹谷<sup>ふきや</sup>佳孝<sup>よしなか</sup>)では、2019年9月1日(日)より、1階ベーカリーショップにて、新作ケーキ「ルビー・コロソ」を販売いたします。

これは、第1回JR四国ホテルズ料理コンテストのスイーツ部門で最優秀賞を受賞した作品です。「第4のチョコレート」とも言われ人気沸騰中の“ルビーチョコレート”や、栄養価が高くグルテンが少ない“全粒粉”などこだわりの素材を使用し、惑星をイメージして仕上げたひと品です。

〈概要〉

【名称】 ルビー・コロソ

【期間】 2019年9月1日(日)～11月30日(土)

【料金】 1個 460円(税込み)

【内容】 全粒粉入りキャラメルナッツタルトの上にルビーチョコレートのムースをホワイトチョコレートで包み、惑星をイメージして仕上げたスイーツ。  
香ばしいキャラメルナッツタルトと口の中でとろけるような球体チョコレートの組み合わせがうれしいひと品です。

① ルビーチョコレートのムース

少し酸味のあるあっさりとしたルビーチョコレートのムース。球体の中心には、ブルーベリーとフランボワーズのソースが入っています。



② 惑星をイメージした球体チョコレート

ホワイトチョコレートをマープル柄に色づけて“惑星”をイメージ。



③ 全粒粉入りキャラメルナッツタルト

ざくっとした食感がやみつきになる全粒粉を使用。カシューナッツとくるみを混ぜ合わせて甘さを引き立たせたのがポイント。

【場所】 1階 ベーカリーショップ

【お問い合わせ】 [TEL:087-811-1111](tel:087-811-1111)(代表)

※高さ:約7cm

※画像はイメージです。

このリリースに関するお問い合わせ

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画/清水<sup>しみず</sup> 正嗣<sup>まさつぐ</sup>・吉仲<sup>よしなか</sup> 真知子<sup>まちこ</sup>

TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス [yoshinaka@jrclement.co.jp](mailto:yoshinaka@jrclement.co.jp) 掲載の画像データをご用意しております。