

報道機関各位
ニュースリリース

2019年11月25日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル
No. 19-021

ブランド苺「さくらももいちご」がぎっしり&繊細なチョコ細工が映える
1台2万円「2019年プレミアム・クリスマスケーキ」
2019年11月25日(月)より テイクアウトコーナーにて予約受付開始

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19番19号 総支配人:菅野 伸一)では、2019年11月25日(月)より、テイクアウトコーナーにて、クリスマスケーキの予約受付を開始します。

この商品は、ブランド苺をふんだんに使用し、特別なひと時をより一層盛り上げるよう、贅を尽くしました。チョコ細工で仕上げた華やかな見た目はもちろん、ブランド苺「さくらももいちご」を使用したフランス風ショートケーキ「フレジェ※」もポイントです。



<概要>

- ・予約期間 2019年12月15日(日)まで <要予約/限定数:8台>
- ・お渡し期間 2019年12月21日(土)～25日(水)
- ・名称 **プレミアム・クリスマスケーキ「Boule de neige ～ブル・ド・ネージュ 2019～」**
- ・料金 1台 20,000円 (消費税込み)
- ・内容 全て手作業で仕上げたチョコ細工。たっぷりと敷き詰めた甘くて大きな「さくらももいちご」をチョコの球体からのぞかせました。中のショートケーキはカスタードとバタークリームを合わせた「苺のフレジェ」仕立てです。 ※フレジェとは…カスタードとバタークリームを合わせた濃厚なクリームと、苺をサンドしたフランス風ショートケーキ。
- ・店舗 1階 テイクアウトコーナー
- ・時間 11:00～21:00
- ・お問い合わせ TEL:06-6377-3628(直通)

■ブランド苺「さくらももいちご」とは

徳島県佐那河内村(さなごうちそん)限定生産のブランド苺。大きく締まりのある果肉で、酸味が少なくジューシー、口の中いっぱいに広がる甘さが人気のひと品。特に12月頃出荷される苺の香りは甘く濃厚です。

※画像はイメージです。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル 広報担当: 筒井・馬淵・蘆田
TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: hhi-kikaku@hhi.co.jp