

報道機関各位
ニュースリリース

2025年1月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ
No. 24-03

**【開業 55 周年企画】ホテルと同じく発売 55 周年を迎える「アヲハタ 5 5」とコラボ
8 種類のジャムを使用したスイーツやセイボリーが揃う**

**「コラボアフタヌーンティー ～Aohata Spring Garden～」を販売します
2025年3月1日（土）より 千里阪急ホテル メインラウンジ「さくららうんじ」にて**

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：小泉 秀俊^{こいずみ ひでとし}）が運営する千里阪急ホテル（大阪府豊中市）は、本年3月に開業55周年を迎えるにあたり、同じく6月に発売55周年を迎えるアヲハタ株式会社（本社：広島県竹原市 代表取締役社長：山本 範雄^{やまもと のりお}）のジャム「アヲハタ55」とコラボレーションしたアフタヌーンティーを、メインラウンジ「さくららうんじ」にて販売します。

“55”の数字にちなんだ企画を考案する中で、国内初の低糖度ジャムとして発売当時の糖度「55」度をシリーズ名にしている「アヲハタ55」が浮かび、また発売年もホテルの開業と同じ1970年であったことから今回のコラボレーションが実現しました。

メニューは、8種類のジャムを使用したスイーツやセイボリー^{*}、ウエルカムドリンクをご用意。甘さのバランスを考え、ブルーベリージャムと酸味のあるヨーグルトムースをあわせたグラスデザートなど、爽やかな味わいのスイーツを取り入れました。セイボリーは、砂糖やみりんの代わりにジャムを使用することで、照りと優しい甘みを出した「豚肉のママレードジャム煮込み」などをご堪能いただけます。イチゴジャムドレッシングでいただく菜園風サラダは、「アヲハタ55」の特長であるフルーツの爽やかな甘さや酸味が味わえ、サラダとジャムの意外な組み合わせをお楽しみいただけます。緑豊かな千里阪急ホテルにちなみ“ガーデンで楽しむティータイム”をテーマとし、彩り豊かなセイボリーをバスケットに入れて提供します。

※塩気のある軽食のこと



※画像は2名様分のイメージです

【概要】

- ・名称 アヲハタ55×千里阪急ホテル「コラボアフタヌーンティー ～Aohata Spring Garden～」
- ・販売期間 2025年3月1日（土）～4月30日（水） ※前日までに要予約
※2月1日（土）10：00より予約受付開始
- ・提供時間 12：00～17：00（L.O.16：00）
- ・料金 1名様4,500円（税サ込）
- ・場所 東館2階 メインラウンジ「さくららうんじ」
- ・お問い合わせ TEL：06-6871-8446（直通）
- ・URL https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/senrihh/contents/55th_anniversary/collaboration/aohata55/

【ジャムを使用したメニュー】

＜スイーツ＞



ブルーベリージャムと ヨーグルトムースの グラスデザート

ブルーベリージャムと酸味があるヨーグルトムースを合わせた爽やかなスイーツ。



白桃&グアバジャムの ジュレ

白桃&グアバジャムを使用し、さっぱりと仕上げたジュレに甘酸っぱいルビーグレープフルーツをトッピング。



イチジクジャムの クロスタータ風タルト

タルトに、くるみとイチジクジャムを乗せて焼きあげました。イチジクのつぶつぶ感とくるみの食感がアクセント。



レモンママレードジャムの カスタードパイ

カスタードを絞ったパイにすっきりとした味わいのレモンママレードジャムを乗せて仕上げました。

＜セイボリー＞



ライ麦パンのオープンサンド ブルーベリージャム風味の クリームチーズ

ブルーベリージャムを混ぜたクリームチーズとスモークサーモンの相性が抜群なひと品。



菜園風サラダ イチゴジャムドレッシング

ジャムとはちみつ、レモン風味のドレッシングを合わせ、さっぱりとした味わいに。



豚肉のママレードジャム 煮込み

オレンジママレードジャムと醤油で煮込んだ豚肉をレモンママレードジャムで和えた野菜と合わせました。



サラダチキン リンゴジャムソース

チキンは、玉ねぎやポロねぎをじっくり炒めリンゴジャムとクリームを入れて煮込んだソースでどうぞ。

【その他メニュー】

＜スイーツ＞

- ・ レーズンとくるみのクッキー
- ・ アールグレイのスコーン
- ・ メロンに見立てたマカロン
- ・ サワーチェリーケーキ



クッキーやスコーンは3種類*のジャムをお好みで付けてお楽しみください。

※「イチゴ」「ブルーベリー」「オレンジママレード」

＜セイボリー＞

- ・ おすすめスープ
- ・ グラス de ちらし寿司
- ・ スコップコロッケ



【ドリンク】

- ・ ウェルカムドリンク「アンズジャムのぷるぷるティーソーダ」
紅茶ゼリーにアンズジャムとソーダを合わせました。
- ・ コーヒー、紅茶（4種）、ハーブティー（2種）付き ※おかわり自由



■パイキングレストランでも「アヲハタ55」コラボメニューが登場！

千里阪急ホテル 西館1階のカフェ&パイキング「シャガール」にて開催する春フェア「Spring Collection ～世界のエッセンス～」においてもコラボメニューが登場します。

【メニュー詳細】

- ・ビーフソテー **レモンジャム**ソース
- ・豚肉のロースト **イチジクジャム**ソース
- ・小海老のフリット **リンゴジャム**マヨネーズ
- ・ペイクドチーズケーキ **ブルーベリージャム**
- ・白玉だんご **アンズジャム**のみたらしソース

【期間】

2025年3月1日（土）～5月31日（土）



「アヲハタ55」とは

アヲハタ株式会社が1970年に発売したジャムシリーズ。

当時主流だった糖度の高いジャムに比べ、フルーツの風味が

より感じられるよう甘さをおさえ、国内初となる低糖度*の55度に仕立てました。

この時の糖度「55」をシリーズ名に採用しています。（現在は糖度45度前後）

11種類のフレーバーがあり、フルーツのさわやかな甘さや酸味をいかした低糖度のおいしさと、煮詰めたおいしさ＝「コク」が感じられるジャムです。

ブランドサイト <https://www.aohata.co.jp/products/55/>

※低糖度 <40度以上 55度未満>・中糖度<55度以上 65度未満>・高糖度<65度以上>（日本ジャム工業組合）



■千里阪急ホテルについて



千里阪急ホテルは、1970年大阪万博開催と同年に開業。緩やかなカーブを描く全128室の客室棟とグリル・バー、コーヒーショップ、プールを持つリゾートホテルとしてにぎわいを見せました。1976年には宴会場を増設し、「緑が見える結婚式場」をコンセプトに各会場にガーデンを有する宴会場が誕生。その後ホテルとして希少な独立型チャペルを2棟建設し、多くのカップルのハレの日を見届けてきました。1984年に新館（現西館）が増設されて、客室数も203室となりました。発展・進化を続ける街の中にありながら、豊かな自然に触れることができる場所として、近隣住民の皆様に親しまれ、開業55周年を迎えます。

これまでご愛顧いただいたお客様に感謝の気持ちを込めて「千里の道も一歩から」をテーマに、2025年3月1日（土）から5月31日（土）まで、開業55周年記念フェアを開催します。開業年の「1970」や「55」の数字にちなんだ、様々な企画やレストランプランをご用意します。

※画像は全てイメージです。

【リリース同時配付先】大阪商工記者会、青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、国土交通記者会 ほか

この件についてのお問い合わせは
阪急阪神ホテルズ 広報担当：吉田・眞田
TEL：06-6377-5743 FAX：06-6486-3322
e-mail：pr@hankyu-hanshin-hotels.com

※千里阪急ホテル 開業55周年記念フェアの詳細は、同日配信の「お知らせ」をご覧ください。