

自粛おこもり生活を癒す新感覚モンブラン『おこもりマロン』9/24 新発売 ハッピープレゼントも！ロイヤルパインズホテル浦和「ラ・モーラ」

ロイヤルパインズホテル浦和（さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人：真野 浩明）は、熊本県産和栗の渋皮煮とペーストを混ぜ合わせたマロン餡を2層のクリームに閉じ込めた、新感覚のモンブランケーキ『OCOMORI MARRON-おこもりマロン-』を9月24日（金）より、1Fペストリーショップ「ラ・モーラ」で販売いたします。

この『OCOMORI MARRON-おこもりマロン-』は、自粛生活のお疲れムードを少しでも和らげ、癒すお手伝いができたらと、マロンが閉じ込められた形状と、お家に籠ることを重ねて、かわいく変換してネーミングいたしました。さらに、お家に楽しみを持ち帰っていただきたいという思いから、ハッピーワードのプレート添えて、プレゼント企画の遊びもご用意いたしました。



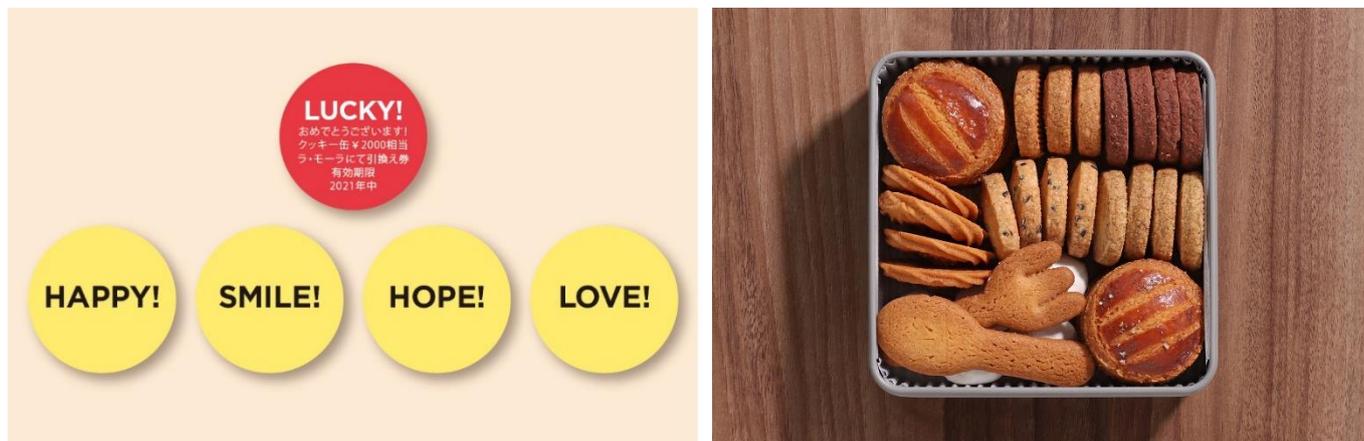
■『OCOMORI MARRON-おこもりマロン-』 ¥560（税込）

見た目も、食感も、味わいも、新しさと楽しさが詰まった新感覚のモンブランケーキです。旬の熊本県産の和栗のみを贅沢に使用し、栗の魅力を最大限に味わっていただくため、渋皮煮とペーストを混ぜ合わせたマロン餡に仕上げました。食感が楽しめるように大き目にカットした大粒の渋皮煮1個分を、きめ細やかで滑らかなペーストとマリアージュさせました。その極上のマロン餡を、ブランデーがほのかに香るキレのあるクリームと、口当たりが柔らかで軽い食感の生クリームの2層で包み込みました。さらに、土台にはヘーゼルナッツとアーモンドのビスキュイが隠れています。バター控えめで米粉を少量使用した、しっとり柔らかな生地はマロン餡やクリームとの相性が良く、ケーキに一体感を持たせます。閉じ込めたマロン餡の風味がビスキュイと2層のクリームに溶け込みひとつになる、新しい味わいを体験していただけるケーキです。

【ハッピーワード・プレゼント】

ほっこり笑顔になってほしいという思いから、当たり付きのハッピーワードのプレートケーキの下に潜ませたプレゼント企画もご用意いたしました。「LUCKY!」のハッピーワードが出た方には、「ラ・モーラ」のクッキー詰め合わせ（¥2,000円相当）をプレゼント。自分へのご褒美や応援したい人へのプレゼントとしても最適です。

※店頭で「LUCKY!」プレートとプレゼントとお引き換えいたします。（引き換え期限：2021年12月20日まで）



左) ハッピーワード プレートイメージ、 右) 「ラ・モータ」のクッキー詰め合わせ

【開発担当者】

シェフパティシエ 山下 貴弘

2009 年若きパティシエの登竜門とされる「内海杯ジュニアコンクール」で最優秀賞を受賞。2012 年、国際菓子コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」日本予選で最優秀賞を受賞、さらに 2014 年には同賞の本選、世界大会において 2 位を受賞。2018 年よりロイヤルパインズホテル浦和のシェフパティシエに就任。



■販売店舗：ペストリーショップ「ラ・モータ」(ロイヤルパインズホテル浦和 1 階)

季節感あふれる上質な素材を使ったお菓子やパンなどをバラエティー豊かに取り揃えたショップです。お菓子作りの様子をご覧いただける開放的な店内では、心を込めて仕上げたお菓子やパンを、テイクアウトやイートインでお楽しみいただけます。

【営業時間】

テイクアウト／午前 10:00～午後 8:00 カフェ／午前 10:00～午後 5:00(ラストオーダー午後 4:00)

※営業状況変更となる場合がありますので、ホームページをご確認ください。

ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

アクセス: JR「浦和駅」西口より徒歩 7 分

主要施設: 客室 196 室、レストラン&バー 8 店舗、
会場、チャペル、神殿、写真室、他

電話番号: 048-827-1111 (代表)

公式ホームページ: <https://www.royalpines.co.jp/>



報道関係者からの問合せ先: ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL.048-827-1181(直通) FAX.048-827-1115 MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com(福富)