



Hotel Okura
SAPPORO

P R E S S R E L E A S E

報道関係者各位

2019年12月23日(月) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

～樹齢100年を超える長寿の木から収穫したりんごを食べて、2020年も健やかに～

浜益産100年りんごを使った 「天使のりんごパイ」 令和2年元旦より発売

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では1月1日(水・祝)～31日(金)の期間、石狩市浜益区にある「きむら果樹園」の樹齢100年を超える長寿の木から収穫したりんごを使ったパイを販売いたします。2017年の1月以来、毎年同時期に形状を変えてご提供している同商品は、発売を楽しみにしてくださるお客様のお声を反映し、皆様に愛されるようにと試行錯誤を重ね、作り上げております。今年はコンポートしたりんごの他にバニラやピスタチオといった香りの良い素材を包み込み、鮮やかなピンク色のカシスメレンゲで覆った斬新な一品となりました。商品を考案したパティシエの澤田は、「一年の始まりに長寿の木から穫れたりんごのパイをご賞味いただき、2020年も健やかに過ごしていただきたい。」と申しております。

商品概要

- 店 舗：ラウンジ プレシヤス
- 期 間：1月1日(水・祝)～31日(金)
- 時 間：10:00～18:30 LO
- 販売価格：1個 540円(消費税込み) ※店内でお召し上がりの場合は605円
- 仕 様：下から順にパイ生地、ピスタチオのクラフティ、コンポートしたりんごとカスタードクリームを重ね、カシスの色鮮やかなメレンゲで包みました。白い天使の羽を模したチョコレートを飾り、まるで100年りんごに天使が舞い降りたかのような幻想的な世界を再現しています。



過去に販売した
「100年りんご」を
使った商品のご紹介



2017年
金柑や金箔をあしらいおめでたい一品として初登場。月替わりケーキの販売個数の最高記録を更新しました。



2018年
ラズベリーシロップに浸けこんだ林檎と、ディルのソースが爽やかな一品。前年に召し上がったお客様にお買い求めいただく姿も目立ちました。



2019年
キャラメルシロップに漬けたりんごとカスタードクリームの優しい味わいと、本物の林檎のような見た目が可愛いらしいと好評でした。

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎・今井

〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目

電話：011-221-2281(直通)/E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp