

報道 各位

全国農業協同組合連合会 栃木県本部 (JA 全農とちぎ)

リーガロイヤルホテル東京のクリスマスケーキ 2023 と

栃木のいちご「とちあいか」が夢のコラボ

栃木県産とちあいかを使ったクリスマスケーキを12月10日(日)まで予約限定で販売

JA全農とちぎ、栃木県、(一社)とちぎ農産物マーケティング協会とリーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区)が協力し、この度、リーガロイヤルホテル東京のテイクアウトショップ「メリッサ」にて販売する5種類のクリスマスケーキのうち、いちごを使った4種のケーキに『栃木県産とちあいか』が採用されましたので、下記の通り詳細をご案内いたします。

【クリスマスケーキ 2023 概要】

◇販売・引き渡し期間 2023年12月16日(土)~25日(月) 11:00~19:00

◇販売店舗(予約受付・引き渡し場所) テイクアウトショップ「メリッサ」

◇予約受付期間 2023年11月1日(水)~12月10日(日) ※早期に売り切れとなる場合がございます。

「フリーズ・ミニョン」 ¥5,000 サイズ:直径約12cm×高さ約4cm(デコレーションは含まず)



鮮やかな赤と緑が目を惹く『フリーズ・ミニョン』は、バジルのスポンジを土台に、栃木県産「とちあいか」のムース、セミドライのランブータンがアクセントのライチのムース、「とちあいか」とグレープフルーツのジュレが層になっています。クリスマスリースと“Muse ミューズ”(女神)をイメージしており、月桂樹の冠を模したチョコレートでデコレーションした生命力を感じるプレミアムケーキです。Museが語源となっている“mosaïque モザイク”より連想し、苺をモザイク状に仕上げました。

「とちあいかのタルト」 ¥4,200 サイズ:直径約12cm×高さ約2cm(土台のみ)



今年から新たに「とちあいか」をふんだんに使用したタルトもラインアップ。ピスタチオのクリームと合わせ、「とちあいか」本来の甘い香りとほんのり香る薔薇のマリアージュをお愉しみください。

「クリスマスショートケーキ」



S（直径約 12cm×高さ約 10cm）…¥4,200

M（直径約 15cm×高さ約 10cm）…¥5,500

L（直径約 18cm×高さ約 10cm）…¥7,000

コンデンスミルクとカスタードを加えてコクを出したクリームにコアントロー入りのシロップを染み込ませたスポンジは、歴代のシェフパティシエに受け継がれてきたリーガロイヤルホテル東京伝統のレシピです。

「シャンティショコラ」 ¥4,500 サイズ：縦・横約 11 cm×高さ約 10 cm



リッチな味わいのチョコレートにみずみずしい苺の酸味が程よく際立つ、軽い口当たりのケーキに仕上げました。お子様からご年配の方まで、幅広い世代におすすめのチョコレートケーキです。

【とちあいかとは】

2018年に品種登録されたニューフェイスの栃木県産オリジナル品種「とちあいか」。

とちおとめに代わる栃木県を代表するいちごとして注目を集めています。酸味が少なく甘さが強いので、そのまま食べてもちろん、ケーキなどのスイーツにも相性抜群です。

果実を縦に切ると、断面がハート型に見えるところも大きな特徴の一つで、見た目も可愛いらしいいちごです。



【リーガロイヤルホテル東京】

詳細はリーガロイヤルホテル東京公式ホームページをご確認ください。

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

<クリスマス特集ページ> <https://www.rihga.co.jp/tokyo/shopping/melissa/christmas2023>

<お客様からのお問い合わせ先> TEL. 03-5285-1121（代表）

【本件に関するお問い合わせ先】

▽リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進（広報担当）：尾作（おぎく）・瀧本

TEL.03-5285-8957（直通）

▽JA全農とちぎ 園芸部 東京青果事務所 担当：水野 TEL. 03-5492-5341