



NEWS RELEASE

報道関係各位

2010年2月吉日
株式会社エイチ・エス・ジー

～ホワイトデーの贈り物やお花見のお供に 春の香りを感じる桜を用いた可愛いスイーツ～

2010年「桜スイーツ」を発売

3月1日(月)～4月30日(金)期間限定販売 『ケーキショップ』(B1F)にて

ホテル西洋 銀座(所在地:東京都中央区銀座1-11-2)では、2010年3月1日(月)～4月30日(金)の期間限定で、桜を使用した「桜スイーツ」を全6品提供いたします。

今回提供する「桜スイーツ」は、桜の花からとれるハチミツや桜花の塩漬けなど、桜を実際に使用した春らしいスイーツで、可愛い桜色のルックスは、お花見のお供に、又ホワイトデーの送り物としてもお楽しみいただけます。

昨年大好評だった「桜はちみつロール」など4品に加え、新商品として桜風味のレアチーズムース「淡桜」と、バター豊かな風味とアーモンドのサクサクとした食感が魅力の焼き菓子「さくらブルー」の全6品をご用意しました。

ほのかに香る桜の香りで、春の訪れをお楽しみ下さい。

NO	商品名	価格	特徴
1	<新商品> 淡桜	1個 546円(税込)	桜リキュールをしみこませたアーモンドビスキュイに、甘ずっぱいナポリオンチェリーが入った白ワインと桜のジュレをふんわり包んだ桜風味のレアチーズムース。アクセントに塩漬けた桜の花びらを添えています。
2	<新商品> さくらブルー	1個 840円～(税込)	粉末麦芽入りの小麦粉を使用し、バターの豊かな風味とアーモンドのサクサクとした食感をお楽しみいただける上品な焼き菓子を、やわらかい桜風味に仕上げました。SからLLサイズまで4種類ございます。
3	桜はちみつロール	1本 1,890円(税込)	桜の花からとれるハチミツを加えたスポンジ生地で、生クリーム、はちみつ、桜花の塩漬けを合わせたクリームをさっくりと巻き上げ、桜パウダーを振りかけました。
4	桜マドレーヌ	1個 210円(税込)	発酵バターを使用したマドレーヌ生地に、桜の花から作られる桜パウダーを加えて、しっとり焼き上げました。
5	桜カステラ	1本 2,100円(税込)	アーモンド(マジパン)と卵の贅沢な重厚な風味のカステラ生地に、桜ペースト、桜パウダー、桜リキュール、そして桜花の塩漬けを加えました。
6	桜マカロン	6個 1,575円(税込)	人気のマカロン生地に、薄い桜色の色付けをし、さくらリキュールを加えたバタークリームとマラスキーノ酒漬けチェリーを間に挟みました。
7	桜スイーツ詰め合わせボックス	—	②～⑥の各種詰め合わせボックスとなります。

【桜スイーツ 商品概要】

【販売概要】

- 販売開始:3月1日(月)～4月30日(金)
- 場所:『ケーキショップ』(B1F)
- 時間:11:30～21:00
- お問い合わせ:ケーキショップ (03)3535-1111(代)

【本件に関するお問い合わせ】

ホテル西洋 銀座 マーケティング PR担当
press@seiyo-ginza.co.jp

【添付資料 桜スイーツ 商品概要】

—商品①:〈新商品〉 淡桜



■価格:1個 ¥546(税込)

■概要:定番の人気商品であるレアチーズケーキ“ブルブラン”が、春の衣装をまとって初登場です。

桜リキュールをしみこませたアーモンドビスキュイに、甘ずっぱいナポレオンチェリーが入った白ワインと桜のジュレをふんわり包んだ桜風味のレアチーズムース。アクセントに塩漬けた桜の花びらを添えています。この時期だけの限定発売。お口の中で淡く溶けていくなめらかな食感とほのかな塩味をかかせたやさしい「春」の味わいをお楽しみくださいませ。

—商品②:〈新商品〉 さくらブル



■価格:1個 ¥840~ (税込)

■概要:フランス語で、「雪玉」という意味の“ブルドネージュ”。粉末麦芽入りの小麦粉を使用し、バター豊かな風味とアーモンドのサクサクとした食感をお楽しみいただける上品な焼き菓子を、やわらかい桜風味に仕上げました。ほのかな塩味がクセになる一味違ったおいしさです。SからLLサイズまで4種類ご用意いたしました。

—商品③:桜はちみつロール



■価格:1本 ¥1,890 (税込)

■概要:桜の花からとれるハチミツを加えてしっとりフワフワに焼き上げたスポンジ生地で、生クリーム、同様の桜はちみつ、桜花の塩漬けを合わせたクリームをさっくりと巻き上げ、仕上げに薄桃色の桜パウダーを振りかけました。甘さ控えめの淡い桜の香りが口一杯に広がった後に、軽い塩気が味を引き締めます。解けてしまいそうなほど柔らかな口当たりと、優しい春の香りが五感に訴えかける逸品です。

—商品④:桜マドレーヌ



■価格:1個 ¥210(税込)

■概要:香り高い発酵バターを使用したマドレーヌ生地に、桜の花から作られる桜パウダーを加えて、しっとり焼き上げました。一口ほおぼると、桜の香りが口一杯に広がります。

—商品⑤:桜カステラ



■価格：1本 ¥2,100 (税込)

■概要:アーモンド(マジパン)と卵の贅沢な重厚な風味と口当たりが一般のカステラと一線を画す味わいのカステラ生地、桜ペースト、桜パウダー、桜リキュール、そして桜花の塩漬けを加えました。濃厚な口当たりと、桜の風味が存分に活かされた甘さ控えめの味わいに、かすかに塩味の余韻の効いたリッチなカステラです。

—商品⑥:桜マカロン



■価格:6個入り ¥1,575(税込)

■概要:定番の銀座マカロンと同様の製法で作られたマカロン生地、薄い桜色の色付けをし、桜の花を漬け込んだリキュールを加えたバタークリームとチェリーをマラスキーノ酒に漬け込み細かく刻んだものを間に挟みました。バタークリームにはグレナデンシロップ(ざくろのシロップ)と桜の花の塩漬けを塩抜きして細かくしたものを加えて味を引き締めました。桜の香り満載のマカロンです。

—商品⑦:桜スイーツ詰め合わせボックス

②～⑥の詰め合わせのボックスを各種ご用意しております。