

ポートピアホテル×有馬芳香堂 NUTS LAB コラボ企画 両社のパティシエが共同考案、 “神戸愛が詰まった” ナッツスイーツを期間限定販売！！

神戸ポートピアホテルでは2021年10月15日(金)から期間限定で、株式会社 有馬芳香堂が運営する NUTS LAB とのコラボレーション企画として「ナッツスイーツ」を販売いたします。



神戸ポートピアホテル(神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛)では、2021年10月15日(金)から期間限定で、株式会社 有馬芳香堂が運営する NUTS LAB とのコラボレーション企画として、「ナッツスイーツ」を販売いたします。

神戸の街で40年の歴史を重ね、伝統を守り続けてきたポートピアホテルと、創業から100余年積み重ねたナッツ加工の技術をもつ有馬芳香堂。神戸で育まれてきた両社が、『神戸を盛り上げたい、神戸の魅力をもっと伝えたい』という共通の想いにより、この度タッグを組みました。

有馬芳香堂が厳選したナッツを使用したスイーツの、もう一つの主役として選んだのは「神戸いちじく」です。国内でも有数の生産量を誇る兵庫県のいちじくですが、今回は JA 兵庫六甲神戸西いちじく部会の協力を得て、神戸市西区で収穫された「神戸いちじく」を使用。両社のパティシエがお互いの強みを掛け合わせ、スイーツ3種を考案いたしました。

ピーカンナッツのザクザク食感がたまらない「キャラメルナッツと神戸いちじくのタルト」や、アーモンドの香ばしさをを感じる美しい層の「神戸いちじくとナッツのミルフィーユ」、くるみのコクと香ばしさをキャラメリゼで活かしたしっとり食感の「神戸いちじくとくるみのパウンドケーキ」を販売いたします。

詳細は下記のとおりです。





※写真はイメージです。

■商品詳細；

【ポートピアホテル；2021年10月15日(金)～10月31日(日)】

・キャラメルナッツと神戸いちじくのタルト ￥540

本館 1F デリカテス アラメゾン(11:00a.m.～6:30p.m.)にて販売。

※表記の料金はテイクアウト時の税込料金(税率8%)です。店内でご飲食の場合は税率が10%となります。

・神戸いちじくとナッツのミルフィーユ ￥1,694 (コーヒー または 紅茶付き)

本館 1F ティーラウンジ バルクール(11:00a.m.～6:00p.m.)にて販売。

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

・神戸いちじくとくるみのパウンドケーキ

本館 30F スカイグリルbuffet GOCOCU

buffet(ランチ、ディナー)のデザートコーナーにて販売。

※buffet以外の単品では販売しておりません。

【NUTS LAB (ナッツラボ)】

・キャラメルナッツと神戸いちじくのタルト ￥540 10月27日(水)～11月10日(水)

・神戸いちじくとナッツのミルフィーユ ￥540 11月3日(水)～11月10日(水)

・神戸いちじくとくるみのパウンドケーキ ￥380 11月3日(水)～11月10日(水)

※表記料金には税金が含まれております。

※販売期間に変更がある場合はナッツラボの Instagram にてお伝えいたします。

■お問い合わせ；【ポートピアホテル】

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207 (10:00a.m.～5:30p.m.)

※各施設営業状況はホテル公式 HP よりご確認ください。

ポートピアホテルのコラボ商品詳細はこちら

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/271/>

ポートピアホテル新型コロナウイルス感染症等予防への取り組みについて

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/146/>

<このリリースに関するお問い合わせ>

・株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 増田 賢二

Tel.078-303-5223(直通) E-mail: pkikaku@portopia.co.jp

・株式会社 有馬芳香堂 事業開発部 小田 桃子

Tel.070-2675-8998 E-mail: oda@arimahokodo.com