

【新商品】ホテルパティシエこだわりの一品！ 茶懐石仕立てのボンボンショコラ ～チョコレートで巡る兵庫五国の旅～

株式会社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、2022年3月5日(土)よりデリカテス アラメゾンおよびホテル公式オンラインショップにて、『ボンボンショコラ 茶懐石仕立て ～兵庫五国のめぐみ～』を100セット限定で販売いたします。



茶懐石料理の様式になぞらえ、飯、汁、向付、煮物椀、焼き物、濃茶の6品で構成された『ボンボンショコラ 茶懐石仕立て ～兵庫五国のめぐみ～』。地元兵庫の特産品を使用し、兵庫五国<丹波、播磨、淡路、摂津、但馬>の名所をイメージしたデザインのボンボンショコラです。見た目、味、素材すべてにパティシエのこだわりが詰まった、大人な味わいをお楽しみいただけます。

■茶懐石料理になぞらえて6品で構成

茶懐石とは、茶の湯の前に出される軽い食事を指し、飯、汁、向付、煮物椀、焼き物、濃茶で構成されます。海・山・里の幸が重ならないように、できるだけ異なる質のものを組み合わせた献立が良いとされています。そのような茶懐石料理のスタイルに、兵庫五国の地域色豊かな特性を生かし、各国の特産品を使用した6品の個性溢れるボンボンショコラに仕立てました。

■兵庫県の名所をイメージしたデザイン

一粒一粒に個性の際立つビジュアルは、様々な歴史や風土が組み合わさる兵庫県の魅力溢れる名所をイメージ。各地を巡りながら、その地の特産品を味わっているような旅行気分をお楽しみいただけます。

■2021年度 社内料理コンクール最優秀賞作品

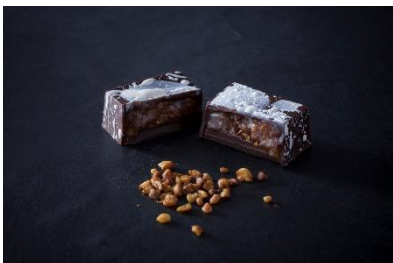
パティシエ 飛松 杏奈(スカイグレルブツフェGOCOCU)が考案し、2021年度実施のポートピアホテル社内料理コンクールで最優秀賞を受賞した作品を商品化いたしました。「コロナ禍でも、おうちにいながら兵庫の名所を巡り、特産品を味わう気分を感じてほしい」という思いを込め趣向を凝らしたチョコレートです。

<商品詳細>



【飯】 米麴味噌（丹波）

幻想的な紫色の世界が広がる白毫寺(びやくこうじ)の九尺藤をイメージ
やさしい香りを持つ米麴味噌をガナッシュに使用。米麴味噌の旨味と塩味が、チョコレートの甘味を引き立てます。



【汁】 キャラメル蕎麦（播磨）

白鷺のように白く美しい天守閣をもつ姫路城をイメージ
蕎麦の実、蕎麦茶の香ばしさとまるやかなキャラメルが奏でるハーモニーを素材の食感と合わせてお楽しみください。



【向付】 海苔の佃煮とクリームチーズ（淡路）

四季折々の花や緑溢れる花の島、淡路をイメージ
海苔の佃煮とクリームチーズをガナッシュにし、ダークチョコレートで包みました。ほんのりと磯の香りが漂います。



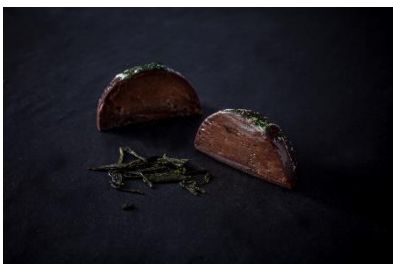
【煮物椀】 酒粕と吟醸酒（摂津）

明治時代に多くあった煉瓦造りの酒蔵倉庫を再現した、酒蔵通り煉瓦館をイメージ
カカオ70%のチョコレートで包まれた芳醇な香り漂う酒粕キャラメルと吟醸酒ガナッシュを二層に仕立てました。



【焼き物】 珈琲と堅果(ナッツ)（摂津）

ダイヤモンドを散りばめたような美しい神戸の夜景をイメージ
コーヒーとナッツの芳しい香りをガナッシュに閉じ込め、アクセントに赤穂のにがり塩を使用。香り深い味わいが際立ちます。



【濃茶】 煎茶（但馬）

雲海に浮かぶように見える姿から「天空の城」ともいわれる竹田城跡をイメージ
生クリームで淹れた朝来産の煎茶とミルクチョコレートでガナッシュを作り、粉末状にした茶葉で香りを高めました。優しく繊細な味わいです。

詳細は以下の通りです。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-453>

■名 称: ボンボンショコラ 茶懐石仕立て ～兵庫五国のめぐみ～

■期 間: 2022年3月5日(土)～
ホテル公式オンラインショップにて、ご予約受付中

■料 金: 1,944円 <限定100セット>

■販売場所: 本館1F デリカテス アラメゾンおよびホテル公式オンラインショップ

■お問い合わせ:

神戸ポートピアホテル オンラインショップ Tel.078-302-1680(直通) 11:00a.m.～6:30p.m.

※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。

※ホテル公式オンラインショップにてご購入された場合、別途送料をいただきます。

(北海道・沖縄: ¥1,870 その他の地域: ¥1,320)

※商品および料金は都合により変更する場合がございます。

※素材は、兵庫県産以外のものも使用しております。

※写真はイメージです。

■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

神戸ポートピアホテルは、お客さまに安全・安心なホテル環境をお届けするため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditationを取得しております。



「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」はこちらから↓

<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 中村 佑帆

Tel.078-303-5223 (直通) Fax.078-302-1137 E-mail pkikaku@portopia.co.jp