News Release

2026年10月26日（月）

報道関係各位

神戸ポートピアホテル

PORTOPIA HOTEL

いつもの朝食やティータイムを彩る秋の新商品
「国産果実のコンフィチュール」と期間限定「マロンのバウムクーヘン」が登場

デリカテス アラメゾン 秋の新商品として4種類の「国産果実のコンフィチュール」、「マロンのバウムクーヘン」を店頭およびホテル公式オンラインショップにて販売いたします。



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）本館1F デリカテス アラメゾンでは、お祝いや季節のギフトシーンはもちろん、ご自宅での日常のひとときにも気軽にお楽しみいただける商品をラインナップしております。今回は秋の新商品として、4種類の「国産果実のコンフィチュール」を販売中です。パンやヨーグルトとも相性の良い、産地にこだわったあまおういちご、ブルーベリー、マーマレード、いちじくの4種類のコンフィチュールをご用意いたしました。

あわせて、「マロンのバウムクーヘン」を2026年11月1日（日）より期間限定で販売します。スペイン産マロンペーストに栗のリキュールを合わせ、まろやかな香りとコクを引き出した深みのある味わいが特徴のバウムクーヘン。パティシエの焼成技術を機械学習したバウムクーヘンAI職人「THEO（テオ）」を活用し、生地の混ぜ方や焼き加減、温度調整など試行錯誤を重ね、理想的な食感と風味を実現しました。手土産や季節の贈りものとしてもご活用いただける一品です。

［商品名］

国産果実のコンフィチュール

https://onlineshop.portopia.co.jp/c/food/phoney
価格：各1,296円／内容量：各150g

＜ラインナップ（全4種）＞

福岡のあまおういちご

福岡県産「あまおういちご」の魅力を閉じ込めた、華やかな風味のコンフィチュール。
濃厚な甘みとほどよい酸味を持つ「あまおういちご」を使用し、いちごならではの豊かな味わいをお愉しみいただける一品に仕上げました。果実感を残した贅沢な甘みは、香ばしく焼き上げたトーストやプレーンヨーグルトと相性抜群です。



和歌山のブルーベリー
和歌山県産「ブルーベリー」の豊かな味わいを愉しむコンフィチュール。
みずみずしい果実の風味と、甘酸っぱく爽やかな味わいが魅力のブルーベリーを使用し、果実の豊かな風味をお愉しみいただける一品に仕上げました。



有田の越冬不知火マーマレード
有田産「越冬不知火」の豊かな風味を愉しむマーマレード。
和歌山県有田地域で育てられた不知火を、冬を越してじっくりと味わいを深めた「越冬不知火」。甘みとほどよい酸味に、柑橘ならではの爽やかな香りとほろ苦さを合わせ、果実の魅力をお愉しみいただけるマーマレードに仕上げました。スコーンや紅茶に添えるほか、お料理の隠し味にもおすすめです。



大阪の河内いちじく
大阪府産「河内いちじく」のやさしい甘みを愉しむコンフィチュール。
上品なコクとやさしい味わいは、パンやヨーグルトだけでなく、クラッカーやチーズと合わせたティータイム・お酒のお供にもぴったりです。



マロンのバウムクーヘン

https://onlineshop.portopia.co.jp/c/fair/kobe/kobesw/swyak23
販売期間：2026年11月1日（日）～12月31日（木）
販売価格：リングバウム 1,728円　／　ひとくちバウム（4個入り） 576円





■販売場所：
・本館1F デリカテス アラメゾン
　営業時間：11:00～18:30　※土・日曜日、祝日は10:00～
・ホテル公式オンラインショップ https://onlineshop.portopia.co.jp/

※写真はイメージです
※表記料金には税金が含まれております
※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
※オンラインショップで購入される場合は別途送料がかかります

＜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