

2021年6月30日更新版
秋田キャッスルホテル

ホテルのパン職人がマリトッツォのために作ったこだわりのブリオッシュ使用
話題のスイーツ「マリトッツォ」好評販売中
8月まで毎月3種のフルーツでシリーズ展開/店舗：1F キャッスル・デリカ



秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通 1-3-5、代表取締役社長 長沢秀行）では、1階のデリカショップ「キャッスル・デリカ」にて今、話題のスイーツ「マリトッツォ」を好評販売中です。

▶ **マリトッツォについて**

マリトッツォはイタリア・ローマで親しまれるスイーツで、丸型のパンの間にたっぷりの生クリームを挟んだもの。パンはバターなどを多く配合したリッチな味わいのブリオッシュを使うのが一般的です。ブリオッシュは柔らかく豊かな風味が特徴で、当ホテルでは婚礼のコース料理など特別なシーンで提供されています。

▶ **開発の背景**

当ホテルには館内の婚礼・宴会料理はもちろん、デリカショップで販売するパンやケーキを製造する専門スタッフがお日々、美味しさを探求しながら技術を磨いておられます。マリトッツォには、これまで培った技術や経験を存分に生かすことができると考え、商品開発に取り組みました。

▶ **商品のポイント ～こだわりのブリオッシュ使用～**

こだわったのは全体の味のバランス。そのため、ブリオッシュの生地を仕込む際に通常より塩の配合量を減らし、クリームの優しい甘さと調和するように仕上げました。パンの生地を作るうえで塩の配合量は製造過程や仕上がりに大きく影響する大切な要素ですが、作業工程を工夫するなどし、こだわりのブリオッシュを作りました。

秋田キャッスルホテルのブーランジェ（パン職人）とパティシエがつくるマリトッツォの優しいハーモニーをぜひお楽しみください。

<商品詳細>

今、話題のスイーツ「マリトッツォ」。こだわりのブリオッシュと上品な甘さの生クリームの調和をお楽しみください。フルーツやジャムでアクセントを付け、8月まで毎月3種類のマリトッツォを販売。華やかなスイーツがおうち時間を彩ります。

<6月~8月>いちごのマリトッツォ 432円(税込)

甘酸っぱいフレッシュのイチゴがアクセント。

<6月>柑橘のマリトッツォ 432円(税込)

フレッシュの甘夏とオレンジコンポートで爽やかに。

<7月>ブルーベリーのマリトッツォ 432円(税込)

果肉たっぷりのブルーベリージャム入り。

<7月>パイナップルのマリトッツォ 432円(税込)

ジューシーなパイナップルをふんだんに使用した夏らしい味。

<8月>マンゴーのマリトッツォ 432円(税込)

マンゴークリームと中にも外にもフレッシュマンゴーを使ったトロピカルな一品。

<8月>チョコミントのマリトッツォ 378円(税込)

ミントリキュールなどで香り付けした爽やかなクリーム。中には滑らかなチョコクリームをたっぷり忍ばせました。仕上げにチョコチップがアクセント。

- 販売店舗：1階 キャッスル・デリカ（直通 TEL.0120-834-055/10時~17時）
- 数量限定ではございませんが、数に限りがございます。ご了承ください。



ホテル自慢の
クリームたっぷり♡
フルーツと一緒に
食べ飽きない
美味しさです。

<参考>

■秋田キャッスルホテルについて

1970年7月7日開業。客室数150室、大小11の宴会場、料飲店舗5施設を有するシティホテル。医療施設エリア「メディカルモール」、ホテルオフィス、テナントショップなどを併設し、地域の活動拠点としてあらゆるシーンでご利用いただけます。2001年よりメディカル事業部を新設。2020年には開業50年を迎えました。

- 会社名(商号) 株式会社秋田キャッスルホテル
- ホテル名称 秋田キャッスルホテル
- 住 所 秋田県秋田市中通1丁目3番5号
- 資本金 1億円
- 開業年月日 1970年7月7日
- 代表取締役社長 長沢 秀行
- 従業員数 469人(2021年6月1日現在)