



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2023年8月7日
リーガロイヤルホテル広島

秋限定のサステナブルなテイクアウトスイーツ

『渋皮栗のフランクフルタープディング』を販売

期間:2023年9月5日(火)~2023年10月31日(火)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 ^{むろ としゆき}室 敏幸)は、2023年9月5日(火)から10月31日(火)まで、1階「ダイニング ルオーレ」にて、ケーキの製造過程で生じるスポンジ生地の切れ端を生まれ変わらせた『渋皮栗のフランクフルタープディング』を期間限定で販売します。

「フランクフルタープディング」は、ドイツ・ヘッセン州の伝統的な洋菓子で、残ったパンやビスケットのリメイクレシピとして愛されています。日本人にとってあまり馴染みのない「プディング」とは、さまざまな食材を混ぜて、調味料や香辛料で味付けし、蒸すなどの調理法で固めた料理のことを指します。

当ホテルでは、ウェディングケーキやレストランで提供するケーキの製造過程で生じるスポンジ生地の切れ端を使用します。粉状にしたスポンジ生地に、メレンゲを加えて、ふんわり混ぜたものに、ラム酒、シナモンで風味をプラス。オーブンの中で湯煎をしながら、じっくりと蒸し焼きにすることで、口にした瞬間、ジュワツと溶けてしまいそうな食感に仕上げました。切れ端がなければ作れないため、隠れた逸品。フードロス削減にも繋がるサステナブルスイーツです。



当ホテルは、リーガロイヤルホテル(大阪)で受け継がれるレシピを基にアレンジを加えた「フランクフルタープディング」を5月から販売し、大変好評を得ています。その商品に、今回は秋の味覚“渋皮栗”を加え、『渋皮栗のフランクフルタープディング』を新たに販売します。なめらかなちどけの生地に合わせて食べやすくカットした栗をふんだんに使用。ラム酒の芳醇な香りと栗の風味が良く合う大人な味で、ご自宅でのティータイムや食後のデザートのほか、手土産やプレゼントとしてもご利用いただけます。

素朴でシンプルな見た目からは想像できない食感と、秋の香りに包まれる味わいをぜひご堪能ください。

商品概要

【商品名】渋皮栗のフランクフルタープディング

【サイズ・料金】 [約16×7×高5.5cm] 2,500円 / ハーフサイズ [約8×7×高5.5cm] 1,600円

【販売期間】 2023年9月5日(火)~2023年10月31日(火)

[平日]11:00~15:00 / 17:30~21:30 [土日祝]11:00~15:00 / 17:00~21:30

【販売店舗】 1階 ダイニング ルオーレ

【購入方法】 店頭(予約優先)

※電話またはオンラインでのご予約も承ります(お受け取りの前日15:00まで)

【賞味期限】 ご購入日当日

【URL】https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/takeout/#frankfurterpudding_autumn

※料金は、税金を含みます。※優待券、その他割引は対象外です。※写真はイメージです。

※アルコールを使用しておりますので、お子様やお酒に弱い方、車の運転をされる方はお控えください。

※受取日当日のキャンセルは、注文内容の100%の料金を頂戴します。※営業時間等は、状況により変更になる場合がございます。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-228-5401(予約センター)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) ^{もちづき まゆみ みやけ ちはる}望月 真由美、三宅 千春

〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

Instagram: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>