

大阪府茨木市の「いちご農園 ミライバナ」とコラボして開催する「いちごフェア」  
みずみずしい完熟いちごを贅沢に使ったスイーツなどを販売

開催期間:[第一弾]2023年1月13日(金)~2月28日(火)、[第二弾]3月1日(水)~4月15日(土)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子)のテイクアウトショップ「グルメブティック ミリッサ」は、昨年初めて大阪府茨木市の「いちご農園ミライバナ」とコラボレーションした「いちごフェア」が大変ご好評いただいたことから、今年も、農園直送の鮮度と品質にこだわった完熟いちごのスイーツなどをご用意する「いちごフェア」を2023年1月13日(金)から4月15日(土)まで開催します。



2018年から大阪府茨木市でいちごの生産に取り組む「いちご農園ミライバナ」。同農園のいちごは、IOT技術を用い、極限まで農薬の使用を減らす栽培方法で、農林水産省の「特別栽培農産物」に認定されています。昨年、同農園とコラボレーションして、鮮度や品質にこだわったいちごを使用したスイーツなどを販売し、大変ご好評いただきました。

今年も同農園直送の旬の大阪府産いちごを使用した、新商品4種を含む6品を、コラボメニューとして販売します。甘みと香りが濃厚な「おいCベリー」を使い、みずみずしいいちごの果肉感をそのまま味わえる「タルト・オ・フレーズ」や、甘みと酸味のバランスが良い「紅ほっぺ」を使って、いちごの板チョコレートの食感が楽しい、ケーキのように仕立てたエクレアのほか、規格外原材料のいちごを活用したオリジナルドレッシングの「いちごのシェフサラダ」も登場します。

生産者の思いとリーガロイヤルホテルのパティシエのアイデアが詰まったスイーツや総菜、パン9種を販売する「いちごフェア」の概要は次頁の通りです。



「いちご農園ミライバナ」生産者の名倉氏

<お客様のお問い合わせ先>「グルメブティック ミリッサ」TEL.06-6448-2412(直通)

\*\*\* 本件に関する取材の問い合わせ先 \*\*\*

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 ふじもと てるり 藤本 絵理、にしざか みき 西坂 未来、つしろう しょうへい 津城 周平

〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX.06-6441-1677

## ■「2023いちごフェア」商品概要

【販売場所】 1階「グルメブティック ミッサ」

【販売期間】 [第一弾]2023年1月13日(金)～2月28日(火)、[第二弾]3月1日(水)～4月15日(土)

※果物の入荷状況により、使用品種の変更や早期に販売を終了する場合があります。

【販売時間】 10:00～19:00

※料金は税金を含みます。※写真はすべてイメージです。※商品は予告なく販売を終了することがあります。

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

【内 容】

### < Cake & Deli >

【第一弾】2023.1.13(金)～2.28(火)

#### ①～大阪府産いちご～ エクレール・オ・フレーズ 756円

いちごは「紅まっぺ」を使用。2種のクリームの甘みとジュレの酸味が刺激性抜群のいちごのエクレア。いちごの板チョコが、可愛い見ただけなく、パリッとした食感のアクセントになっています。



#### ②～大阪府産いちご～ タルト・オ・フレーズ 756円

いちごは「おいCベリー」を使用。ホイップクリームの中にはレモンのゼスト(皮)を入れたカスタードクリームを忍ばせました。いちごの果肉感をそのまま味わえる一品です。



【第二弾】3.1(水)～4.15(土)

#### ③～大阪府産いちご～ ミルフィーユ・オ・フレーズ 864円

いちごは「紅まっぺ」を使用。発酵バターを使った、ザクザク食感のパイにムースリーヌとフレッシュないちごを重ね合わせた食べごたえのあるミルフィーユです。



#### ④～大阪府産いちご～ シャルロット・オ・フレーズ 918円

いちごは「おいCベリー」を使用。ふわふわのビスキュイ生地の中にはバニラムース、ベリーのジュレ、ベリームースの3層仕立て。底のピスタチオ生地にザクザク食感のチョコレートを忍ばせ、トップはピスタチオのムースリーヌといちごで可愛らしく仕上げました。



#### ⑤～大阪府産いちご～ いちごのシェフサラダ 1,836円

大阪府産いちごの規格外原材料を使用したドレッシングに、フレッシュないちごやモッツアレラチーズなどを加えたシェフオリジナルのサラダです。



【第一弾・第二弾】2023.1.13(金)～4.15(土)

#### ⑥～大阪府産いちご～ ガートルーレ・オ・フレーズ 3,780円

しっとり焼き上げたロール生地にて、クリームといちごを包み込みました。いちごクリームとフレッシュないちごをトッピングしたいちごづくしのロールケーキ。



## < Bread >

【第一弾】2023.1.13(金)～2.28(火)

### ①いちごと練乳のちぎりパン 216 円

ミルククリームといちごのコンポートが入った、ひとロサイズにちぎって食べやすい菓子パンです。

### ②ロイヤルストロベリーデニッシュ 324 円

サクサクの生地に、いちごのリキュールに漬けたドライいちご入りのカスタードクリームとアーモンドクリームを入れました。

### ③いちごのコアマリトッツォ 302 円

ココア風味のバターたっぷりの生地にいちごクリームチーズを絞り、いちごをトッピングした、マリトッツォ仕立てのパン。

### ④いちごナッツパルミエ 388 円

3種のナッツを折り込んだ可愛いハート型のデニッシュ。いちごチョコレートとドライいちごで華やかにトッピングしました。

### ⑤国産いちごと生ハムのオープンサンド 1,296 円

豆腐パンに、いちご、クリームチーズ、生ハム、くるみなどをサンドし、ケーキ風にデコレーションしました。

【第二弾】3.1(水)～4.15(土)

### ⑥いちごクローネ 1,620 円

生地にいちご風味のアーモンドクリームといちごのリキュールに漬けたドライいちご、いちご風味のダイスチョコレートを練り込んで焼き上げ、いちごのコンポートをトッピングしました。

### ⑦かまくらいちご 270 円

もっちりとした抹茶風味の求肥に、白餡といちごをまるごと1粒閉じ込め、ふわふわの豆腐パン生地で包みました。

### ⑧いちごのプチデニッシュ 130 円

カスタードクリームといちごクリームの2層のクリームの上にいちごをトッピングしたプチデニッシュ。

### ⑨三角いちごデニッシュ 421 円

ドライいちご入りカスタードクリームといちごのスライスをサクサクのデニッシュで挟みました。

