



2023年4月21日
リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

「グルメブティック メリッサ」開店 50 周年記念
～これからも 美味しいとワクワク を詰め込んで～
50 周年を記念した新商品が続々登場！

2023年5月1日(月)～

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 メリッサ」では、「これからも 美味しいとワクワク を詰め込んで」をテーマに、50 周年を記念した限定のケーキやパン、総菜などを5月1日(月)から順次販売します。



左)ホテルパティシエ特製スペシャルケーキ「シャルマン・サカマン～Charmant sac à main～」 右)「つば市製茶本舗」コラボレーション商品

第一弾では、ホテルパティシエ特製スペシャルケーキや、堺の老舗茶舗「つば市製茶本舗」の抹茶やほうじ茶を使用したケーキやパン、泉州たまねぎの「射手矢ファーム」とのコラボレーション商品など、「グルメブティック メリッサ」50 周年を記念した新商品が勢揃いします。

ホテルパティシエ特製スペシャルケーキ「シャルマン・サカマン～Charmant sac à main～」は、50 周年記念のロゴマーク入りのハンドバッグ型チョコレートの中に、2 層のケーキを閉じ込めた見た目も華やかなケーキです。しっとりとしたスポンジ生地に、季節に合わせてホテルパティシエがセレクトする色鮮やかなフルーツが顔を覗かせます。3 種類のカラーバリエーションが登場し、レッドには南京錠、オレンジには鍵、ブルーにはあらいぐまのチョコチャームをあしらひ、お好みのカラーをお選びいただけます。

老舗茶舗「つば市製茶本舗」とのコラボレーション商品では、厳選された茶葉の苦味、甘味、香りといったお茶の魅力をご堪能いただけるスイーツをご用意。まるやかで渋味が少なく優しい甘味が特徴の抹茶を最大限に活かした「紅～濃厚抹茶のムース仕立て～」と、香り豊かで濃厚な旨みとほどよい渋みが特徴のほうじ茶を使用した「白～濃厚ほうじ茶のムース仕立て～」は、50 周年を記念した見た目も可愛い紅白のケーキです。

そのほか、瑞々しく甘い泉州たまねぎを使った「シーフードサラダ 泉州たまねぎのドレッシング添え」や、シェフのオリジナル中華点心やチャーハン、エビチリ、鶏の唐揚げなどを盛り込んだ食べ応え抜群の「中華ランチ BOX」など、50 周年を記念した新商品がラインアップ。

「グルメブティック メリッサ」開店 50 周年商品の概要は、次頁の通りです。

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

「グルメブティック メリッサ」 TEL.06-6448-2412(直通) 【営業時間】 10:00～19:00

リーガロイヤルホテル ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/anv50th>

**** 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 なかしま じゅんこ 中島 順子、つしる しゅうへい 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

■「グルメブティック メリッサ」開店 50 周年記念商品の概要

◆ホテルパティシエ特製スペシャルケーキ

・シャルマン・サカマン～Charmant sac à main～ 5,000 円

【販売期間】2023 年 5 月 1 日(月)～2024 年 3 月 31 日(日)

※1 日 3 台限定 ※7 日前までのご予約制 ※チャームの組み合わせは変更不可

※ケーキのフルーツとプレートの柄はご予約時にスタッフにお問合せください

可憐なハンドバッグに見立てたチョコレートの中にはプレートチョコ付きのしっとりとしたスポンジ生地が奏でる 2 層のケーキ。ホテルパティシエが季節に合わせてセレクトする色鮮やかなフルーツが顔を覗かせます。レッドには南京錠、オレンジには鍵、ブルーにはあらいぐまのチョコチャーム付き。3 種の中からお好みのカラーを選んでいただけるスペシャルケーキです。



シャルマン・サカマン
～Charmant sac à main～



シャルマン・サカマン(中身例)
季節に合わせたチョコプレート付きのデコレーションケーキ

■「つば市製茶本舗」コラボレーション商品

◆ケーキ・焼き菓子

【販売期間】5 月 1 日(月)～7 月 31 日(月)

※早期に完売する場合がございます

①紅～濃厚抹茶のムース仕立て～ 700 円

手毬をイメージした深紅のケーキ。濃厚な抹茶のババロアに抹茶ケーキやベリーのジュレを閉じ込めました。見た目の赤と鮮やかな抹茶の緑のコントラストはインパクト大です。お茶の花に見立てたチョコレートが可愛らしさを引き立てます。

②白～濃厚ほうじ茶のムース仕立て～ 700 円

枯山水や苔玉といった「侘び寂び」の世界観を表現した真っ白なケーキ。濃厚で滑らかな舌触りのほうじ茶のムースとともに、フィアンティエヌのザクザクした食感もお楽しみいただけます。



①紅～濃厚抹茶のムース仕立て～

②白～濃厚ほうじ茶のムース仕立て～

③抹茶ティラミス 880 円

茶道の「お抹茶」をイメージした抹茶ティラミス。抹茶を染み込ませたスポンジ生地と抹茶ティラミスを重ねました。抹茶づくしの贅沢で濃厚な味わいです。

④煎茶のロールケーキ 700 円

茶葉をその都度パウダーにして合わせたクリームと白あんクリームを煎茶の生地で包みました。柑橘系のジュレがアクセントに。かぶせ煎茶の爽やかな香りを存分に味わえるロールケーキです。

⑤わび茶づくし 3,800 円

定番の人気商品ロイヤルサブレとともに、抹茶・ほうじ茶・煎茶・黒烏龍茶の厳選茶葉を使用した 6 種のクッキーを詰合せました。茶鑑定士お墨付きの茶葉の濃厚な味わいを食べ比べいただける特別なクッキーです。



③抹茶ティラミス



④煎茶ロールケーキ



⑤わび茶づくし

◆パン

【販売期間】 ①～③:5月1日(月)～6月15日(木) ④～⑥:6月16日(金)～7月31日(月)

① 抹茶ミルクフランス 330 円(1 個)

定番の人気パン「ミルクフランス」の抹茶バージョンが登場。生地にもクリームにも抹茶をたっぷり練り込み仕上げました。

② 抹茶クロワッサン 420 円(1 個)

抹茶とバターを折り込んだクロワッサンの中に北海道産小豆かこのを巻き込み焼き上げました。抹茶チョコのトッピングで更に濃厚な味わいに。

③ ほうじ茶のポストック 290 円(1 個)

ホワイトチョコと柚子ピール入りブリオッシュにほうじ茶ダイヤモンドを塗って焼き上げ、ほうじ茶シロップを染み込ませて仕上げました。

④ 抹茶あんぱん 240 円(1 個)

豆乳を練りこんだ抹茶生地に抹茶あんを包み、黒豆をトッピングしました。抹茶の濃厚な味わいを楽しめるあんぱんです。

⑤ ほうじ茶のキャラメルロール 370 円(1 個)

アーモンドとキャラメルチョコを入れたクロワッサン生地にほうじ茶のダイヤモンドクリームを塗り焼き上げました。ほうじ茶の濃厚な香りをお楽しみいただけます。

⑥ ほうじ茶の塩バターパン 290 円(1 個)

塩ロールパンに濃厚な味わいのほうじ茶クリームを挟み込みました。ほうじ茶の香りに沖縄 野甫の塩がアクセント。



つば市製茶本舗

幕末の嘉永三年(1850 年)、千利休のふる里 堺に創業した老舗茶舗。170 年以上にわたり「お茶と、人と、人と。」という理念のもと、「暮らしのお茶」として良質で新鮮、安心、安全でお求めやすいお茶を製造しています。お茶の専門知識が豊富な「茶審査技術有段者の茶匠」が茶葉を厳選しています。

茶審査技術六段 谷本 康一郎さんのコメント

お菓子やパンにも合う上品な抹茶や少し個性の強い抹茶、ほうじ茶も上級で知られる棒ほうじを浅炒りと深炒りした物を厳選しました。50 周年記念のどのお菓子やパンもしっかりとお茶の味わいも感じられる味わいとなって



茶寮つば市製茶本舗 堺本舗



つば市製茶本舗
代表取締役副社長 谷本 康一郎さん

おりますので是非ともお楽しみください。

◆総菜

■「射手矢ファーム」コラボレーション商品

・シーフードサラダ 泉州たまねぎのドレッシング添え 1,900 円

【販売期間】 5月1日(月)～7月31日(月)

射手矢ファームの「泉州たまねぎ」を使用。6種類のシーフードを盛り込んだサラダに、たっぷりの玉ねぎを加えたオリジナルドレッシングを添えました。シャキシャキの食感と程よい酸味が爽やかな初夏にぴったりのサラダです。



シーフードサラダ 泉州たまねぎのドレッシング添え

「射手矢ファーム 泉州たまねぎ」

泉州たまねぎは水分が多くて瑞々しく、甘みとコクがある特徴の大阪府南部 泉州エリアで栽培されているブランド玉ねぎです。射手矢ファームでは、辛みがほとんどなく甘い一級品の玉ねぎに仕上げています。

射手矢ファーム 射手矢 勇人さんのコメント

玉ねぎ栽培は10月に種を播き、苗作りし、冬の寒さを乗り越え収穫は4月下旬頃より収穫を迎えます。新玉ねぎは辛味が少なくオニオンスライス等のサラダにして食べていただくのがお勧めです！もちろん、加熱すると甘さが際立ちます。丹精込めて栽培した玉ねぎをどうぞご賞味ください。



左)リーガロイヤルホテル 五嶋料理長
右)射手矢ファーム 射手矢勇人さん

・中華ランチ BOX 2,000 円

【販売期間】 5月1日(月)～9月30日(土)

シェフのオリジナル中華点心やチャーハン、エビチリ、鶏の唐揚げなどを盛り込んだ食べ応え抜群のランチ BOX。



中華ランチ BOX

※写真はイメージです、食器等は商品に含まれません

※料金は税金を含みます

※商品は予告なく変更・販売を中止する場合があります

※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