

2024年6月10日

株式会社ロイヤルホテル

【NEWS RELEASE】

南河内の果物の美味しさを発信する「南河内 FRUITIST」とコラボレーション  
完熟ブルーベリーを使用したケーキ「ミルティーユ」が新登場  
6月14日(金)発売

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 植田 文一)は、リーガロイヤルホテル(大阪)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、大阪府羽曳野市と河内長野市に果樹農園を構える若手の果樹農家で結成されたグループ「南河内 FRUITIST」とコラボレーションし、旬のフルーツ ブルーベリーを使ったケーキ「ミルティーユ(650円)」を6月14日(金)に発売します。

「南河内 FRUITIST」は、地元で美味しい新鮮なフルーツがあることを知ってもらいたいとの思いから、若手果樹農家が栽培するフルーツを通じて、地域の魅力づくりと情報発信に取り組んでいます。彼らが丹精を込めて栽培した南河内産フルーツは、生産量が限られた希少な一品です。



ミルティーユ (画像はイメージです)

「南河内 FRUITIST」の想いに共感した当ホテルのパティシエが、2021年よりコラボレーションを開始し、さまざまなスイーツや総菜を販売してきました。今年は第一弾として「よしだフルーツファーム」の完熟ブルーベリーを使用したケーキ「ミルティーユ」を販売します。

「ミルティーユ」とは、フランス語で「ブルーベリー」のこと。ブルーベリーとホワイトチョコレートをあわせた濃厚な味わいのクリームに、ブルーベリーのコンフィチュールを忍ばせ、トンカの実のムースをスポンジ生地で巻いて、ココナッツとホワイトチョコレートでコーティングした土台に載せました。

旬のフルーツを贅沢に使った、濃厚ながらもフルーツの爽やかさが際立つ美しいケーキです。

## ■商品概要

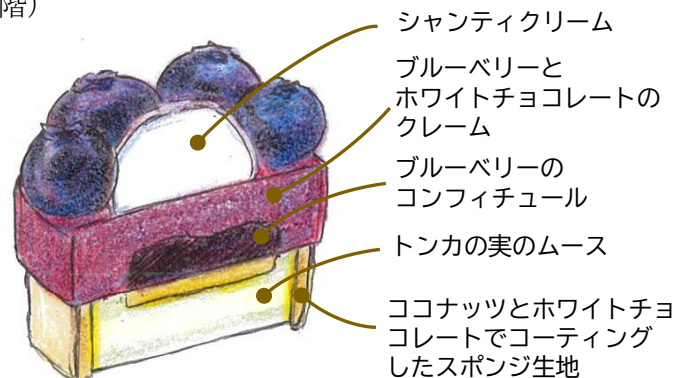
ミルティーユ 650 円 ※料金は税金を含みます

【販売期間】2024年6月14日(金)～販売

※果物の入荷状況により販売を一時中止、または終了する場合があります。

【店舗】「グルメブティック メリッサ」(1階)

【時間】10:00～19:00



## 【よしだフルーツファーム詳細】



「よしだフルーツファーム」  
吉田佳世さん

大阪府河内長野市の休耕地であった里地里山を畑に戻し、ブルーベリーを主とした果樹を栽培している農園。

金剛山や和泉山脈を見渡せる眺望がよい丘で、農薬や除草剤などを使用せず、日々研究を重ねながら心を込めて栽培されたブルーベリーは、品質によって少しずつ味や形が異なり、食べ比べを楽しめる。

< お客様のお問い合わせ先 >

「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

公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa>

\*\*\*\* 本件に関する取材の問い合わせ先 \*\*\*\*

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 かわはら 川原 ともみ 知巳、ふじもと 藤本 えり 絵理

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474