

ホテルグレイスリー田町

朝食でお出ししている東京産食材を使ったスプレッド（低糖度ジャム） 自家製のオリジナルスプレッド販売開始

藤田観光株式会社が運営するホテルグレイスリー田町（所在地：東京都港区芝浦 3-8-1、総支配人：山本 弘之）の朝食カフェ「ボンサルーテ・カフェ」にてお出ししている自家製のオリジナルスプレッドを、2023年5月9日（火）より、ホテルフロントとECサイト「PAY ID（BASE）」で販売開始いたします。

料理長 加藤 仁思が、生産農家より直接仕入れた希少な江戸東京野菜や、東京 GAP 認証（東京都が認証する「地産地消」の取り組み）を取得した野菜、東京産の食材を使い、ホテルキッチンでひとつひとつ手作りした、甘さ控えめで果肉感たっぷりのスプレッドです。

「スプレッド」とは糖度 40%以下の低糖度ジャムのことです。糖分を気にしている方はもちろん、素材そのものの味わいを楽しめるため、パンに塗るだけではなく料理に使うなど、低糖度ならではの魅力があります。サラダや肉料理、チーズなどにかけたり、紅茶や炭酸水で割って飲んだりなど、用途は豊富です。

時期によってさまざまな種類を販売する予定で、第一弾は3種類ご用意いたします。



江戸東京野菜 内藤かぼちゃのスプレッド



東京産トマトと練馬レモンのスプレッド



東京産キウイと練馬レモンのスプレッド

●東京産内藤かぼちゃのスプレッド

希少な江戸東京野菜「内藤かぼちゃ」を使用。マダガスカル産バニラのふわっと優しい香りが特徴です。おすすめの食べ方は、バゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください。

●東京産トマトと練馬レモンのスプレッド

東京 GAP 認証を取得したトマトと、練馬産のレモンを使用。トマトとレモンの相性は抜群で、甘みと酸味が絶妙に調和した爽やかなスプレッドです。おすすめの食べ方は、焼いたベーコンにつけたり、サラダにドレッシングのようにかけてお召し上がりください。

●東京産キウイと練馬レモンのスプレッド

ゴロゴロにカットした東京育ちのキウイと、練馬で育ったレモンを使用した、爽やかでフルーティーなスプレッド。まろやかな甘みが特徴で、フルーツをそのまま食べているような食感が楽しめます。おすすめの食べ方は、ヨーグルトや紅茶に入れてお召し上がりください。

【料金】 1個 (90g~100g) ¥972 (税込)

【販売】 ホテルグレイスリー田町 1F フロント

ショッピングショッピングサービス「PAY ID」…<https://bonsalute.base.shop/>

※売り切れ次第終了。※内容が変更となる場合がございます。

↓自家製スプレッドをお出ししている朝食ビュッフェ

<https://gracery.com/tamachi/breakfast/305838035ad0159/>

※スプレッドの種類など、内容は予告なく変更する場合がございます。



加藤 仁思 料理長



ホテルグレイスリー田町

本件に関するお問い合わせ先

〒108-0023 東京都港区芝浦 3-8-1

ホテルグレイスリー田町【担当者：内田/渡辺】

TEL 03-6699-1000 / FAX 03-6699-1155

MAIL : boncafe@gracery-tamachi.com