

# 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

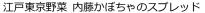
藤田観光株式会社が運営するホテルグレイスリー田町(所在地:東京都港区芝浦 3-8-1、総支配人: 山本 弘之)の朝食カフェ「ボンサルーテ・カフェ」にてお出ししている自家製のオリジナルスプレッドを、2023年5月9日(火)より、ホテルフロントと EC サイト「PAY ID(BASE)」で販売開始いたします。

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。







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

稀少な江戸東京野菜「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もございます。

↓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