

2024 年 4 月

湘南のフルーツを使用したスイーツを期間限定販売！

大磯プリンスホテル

**地元神奈川県の特産品 湘南ゴールドを使用した季節限定商品
「湘南ゴールドパウンドケーキ」をテイクアウトスイーツとして販売**

【期 間】2024 年4月22日(月)～7月18日(木)

大磯プリンスホテル(所在地:神奈川県中郡大磯町国府本郷 546、総支配人:布川史明)は、かながわブランドに登録されている柑橘フルーツ「湘南ゴールド」を使用したパウンドケーキを、2024年4月22日(月)より販売いたします。

サステナビリティアクションの取り組みの1つである地産地消の推進による地域活性化に貢献すべく、神奈川県産の地元食材を使用した商品開発に取り組んでいました。その中で、神奈川県内で栽培されている柑橘フルーツ「湘南ゴールド」に着目しました。

湘南ゴールドの特徴であるジューシーで上品な甘さと酸味、爽やかな香りを活かした味や香りを楽しんでいただけるスイーツとして、商品化いたしました。

2日間かけて作りあげた湘南ゴールドの自家製コンフィと、香ばしく焼き上げたクルミを混ぜ込み、バター、ハチミツ、アーモンドパウダーを加え生地を仕上げました。さらに、クルミとアーモンドパウダーを使用したクランブルを上にあしらひ、見た目にもこだわった商品となっております。

湘南ゴールドとは

神奈川県で開発され、2003年に品種登録された柑橘フルーツです。県西部で以前から栽培されていた「黄金柑(ゴールデンオレンジ)」と温州みかん「今村温州」のかけあわせで誕生しました。程よい甘さと酸味、爽やかな香りが特徴で、流通量の少なさと主な出荷時期が3月～4月の約1ヶ月間ということもあり、希少品種とも言われています。

湘南ゴールドパウンドケーキ 概要

【期 間】2024年 4月 22日(月)～7月18日(木)

【時 間】10:00A.M.～5:00P.M.
5:30P.M.～9:00P.M.

【場 所】S.DINING(スパ棟1F)

【料 金】1本 ¥3,000 ※期間中限定500本

【サ イ ズ】約 22cm×7cm×5.5cm

【保存方法】常温または冷蔵

(冷やしてお召し上がりいただくと、よりしっとりとした食感になります。)

【保存期限】製造日より1ヶ月

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 [TEL:0463-61-7812](tel:0463-61-7812)

(受付 10:00A.M.～8:00P.M.)



※料金には消費税が含まれております。

※本品はテイクアウトのみの取扱となります。

※「湘南ゴールドパウンドケーキ」は食物アレルギーをお持ちのお客さまへのご対応は出来かねます。あらかじめご了承ください。

※上記内容は当リリース時点(4月10日)の情報で変更になる場合もございます。

※写真はイメージです。

本件に関する報道各位からのお問合せ先は

大磯プリンスホテル マーケティング 広報担当

TEL:0463-61-8381

FAX:0463-61-1535

<https://www.princehotels.co.jp/oiso/>