NEWS RELEASE

Prince Hotel

2020 年 11 月

軽井沢プリンスホテル

無添加ジャム専門店「軽井沢　沢屋」との初のコラボレーションスイーツ
秋の味覚「和栗の沢」をテイクアウトスイーツとして販売

【販売期間】2020 年 11 月 4 日(水)より

軽井沢プリンスホテル　ウエスト(所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：中野忠昭)では、軽井沢の定番のお土産として親しまれている無添加ジャム専門店「軽井沢　沢屋」と初めてコラボレーションしたパウンドケーキ「和栗の沢」を 2020 年 11 月 4 日(水)より販売します。

秋の味覚の代表である栗を生地の中と外にも使用した「和栗の沢」は、軽井沢プリンスホテルと「軽井沢　沢屋」がコラボレーションして誕生したパウンドケーキです。軽井沢プリンスホテル　シェフパティシエの濵本雅之の手により、パウンドケーキ生地には生キャラメルと「軽井沢　沢屋」の和栗ジャムを練りこみ、風味が豊かでマロングラッセのようなしっとりしたコクのある優しい味わいに仕上げました。トッピングには大粒の和栗を使用し、しっかりとした食べ応えを感じさせてくれます。

ご自宅でのティータイムを秋色に染める、手土産にもおすすめしたいサイズのパウンドケーキです。

「和栗の沢」は軽井沢プリンスホテル　ウエストのレストラン「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」のテイクアウトコーナーにてテイクアウトスイーツとして販売いたします。

軽井沢　沢屋　コラボレーションスイーツ「和栗の沢」

【販売期間】2020 年 11 月 4 日(水)より
【料　　金】1 個　￥2,600
【販売場所】軽井沢プリンスホテル　ウエスト
「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」
【サ　イ　ズ】約 18cm×6cm×6cm

※料金には消費税が含まれております。
※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。
※仕入れの状況により、食材に変更がある場合がございます。



「軽井沢　沢屋」とコラボレーションしたパウンドケーキ「和栗の沢」

◎お客さまからのお問合せ　TEL:0267-42-1111
(軽井沢プリンスホテル　ウエスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先
株式会社プリンスホテル　軽井沢地区マーケティング戦略
TEL：0267-42-8115 (マーケティング戦略直通)
https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。