

2021 年 5 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

## 京都産の小麦「せときらら」を使用した 2 種類のマリトッツォを販売

販売期間:2021 年 6 月 30 日まで

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢 政志)では、京都産の小麦を使用したマリトッツォ 2 種類(プレーン・ジャポネ)をセットにし、テイクアウト商品として販売いたします。

マリトッツォとは、たっぷりの生クリームとふわふわ生地 of 丸いフォルムが特徴的なイタリア・ローマの伝統的なスイーツで、イタリアでは朝食としてカプチーノやエスプレッソと一緒に食べるのが人気です。

当ホテルではパン生地に京都府で栽培されている京小麦「せときらら」を使用しています。この小麦は、グルテンが強く製パン性に優れており、もちもち、しっとりとした食感のパンが作れるのが特徴です。この京小麦に卵とバターを合わせ、風味豊かなふんわり食感に仕上げたブリオッシュ生地に、濃厚な生クリームにほんのりとした甘味を加えホイップし、豊かなコクと芳醇な風味をお楽しみいただけます。

和のアレンジを加えたジャポネは、ほどよい甘さのつぶあんに生クリームを乗せ、宇治抹茶パウダーで香り高く上品な味わいに仕上げ、朝食としてはもちろん、おやつにもぴったりなマリトッツォです。さりげなく金箔をあしらった当ホテルオリジナルのマリトッツォでイタリア・ローマの伝統菓子と京都の和テイストのハーモニーをお楽しみいただけます。

当ホテルは、2020 年 10 月にリブランドオープンし、地域連携により京都の魅力を体験できるホテルとして生まれ変わりました。今後も“食×体験×地域連携”をかけた京都旅の提案等、京都滞在を提案し、京都の伝統文化を発信する拠点として、お客さまと地域を結び、この地でしか味わえない特別な京都の魅力を国内外に発信してまいります。



マリトッツォ (左)プレーン・(右)ジャポネ



たっぷりの生クリームとつぶあんを挟んだジャポネ

## 販売期間・概要

【販売期間】2021 年 6 月 30 日(水) まで ※お受取り希望日の 2 日前までにご予約ください。

【受け取り場所・時間】ザ・プリンス 京都宝ヶ池 1F「ロビーラウンジ 水の音」 11:30A.M. ～6:00P.M.

※営業状況により、受け取り場所が 1F「メインダイニング いと桜」になります。

【料 金】マリトッツォ 4 個入(プレーン 2 個・ジャポネ 2 個) ¥1,500

※料金には消費税が含まれております。

お客さまからのお問合せ TEL:075-712-1144(レストラン予約係) 10:00A.M.～6:00P.M.

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング戦略

TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。