

2024年4月

日本一暑い埼玉県でゴーラー(かき氷愛好者)も気になるかき氷！

川越プリンスホテル

「とにかく暑い」埼玉県で涼体験

今年も販売! 小江戸名産品のシロップで味わうエアリー食感かき氷

【期間】 ゴールデンウィーク限定営業 2024年5月3日(金・祝)～5月6日(月・振休)

2024年6月14日(金)～9月30日(月)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)は、「和食 むさし野」(2F)にて、2024年6月14日(金)から9月30日(月)まで、日本一暑い埼玉県で味わえる「エアリー食感のかき氷」をご提供いたします。

気象庁のWebサイト各地点における観測史上1位の値を使ったランキングによると、7月の観測史上最も暑い地点を記録した(※1)、埼玉県熊谷市。今年もこれからの季節、埼玉県は気温が上昇しとても暑い夏を迎えることが予想されます。暑いという言葉が似合う県だからこそ、冷たい飲みものや食べものをより一層おいしく感じていただきたいとの思いから、今も根強い人気のかき氷をご用意いたしました。

かき氷の要である氷は、信州深層天然水から作られたもので、薄く削られたエアリー食感の氷は、口の中で優しく溶けだし暑い身体を冷やしてくれます。昨年販売した「さつま芋&ほうじ茶」「河越抹茶」「いちご」に加え、今年も3種類の新フレーバーが登場。レモンの爽やかな酸味が暑い夏にぴったりな「川越はちみつ&レモン」、信州深層天然水との相性抜群の信州産素材を使用した「信州トマト」「信州ぶどう」をご用意しております。「川越はちみつ&レモン」は、追い掛けはちみつをする事で、川越産はちみつの濃厚な味わいと華やかな香りを十分に味わえます。「信州トマト」は、意外な組み合わせに驚きと、トマトの味にどこか懐かしさを感じることができる一品です。「信州ぶどう」は、ナガノパープルを使用したシロップで、糖度が高く、爽やかな甘みと香りをお楽しみいただけます。

また、ゴールデンウィーク期間5月3日(金・祝)から5月6日(月・振休)の4日間限定で、昨年ご好評をいただきました「さつま芋&ほうじ茶」「河越抹茶」「いちご」のみ一足先にお楽しみいただけます。

川越プリンスホテルは、その土地で味わう夏商品をご用意し、地域の魅力を発信してまいります。

※1 出典 気象庁 Web サイト 気象庁 | 歴代全国ランキング (jma.go.jp) https://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/view/rankall07.php?prec_no=&block_no=

信州深層天然水の氷で作る「エアリー食感のかき氷」概要

【期間】 ゴールデンウィーク期間限定営業 2024年5月3日(金・祝)～5月6日(月・振休)

2024年6月14日(金)～9月30日(月)

【場所】 和食 むさし野(2F) ※火曜日定休日

【時間】 平日 11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)
5:30P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

土休日 11:30A.M.～4:30P.M.(L.O.4:00P.M.)
5:30P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

【料金】 1名さま ¥1,500

【ご予約・お問合せ】 川越プリンスホテル 和食むさし野

TEL:049-227-1103(直通) 11:00A.M.～6:00P.M.



かき氷(信州ぶどう・川越はちみつ&レモン・信州トマト)イメージ

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(4月23日)の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです。

あ◎本件に関する報道各位からのお問合せ

川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当

TEL:049-227-1113(マーケティング) FAX:049-227-1110(代表)

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

信州深層天然水の氷

創業から120余年、信州を拠点とした氷製造と販売を行う「宮下製氷冷蔵株式会社」の氷を使用。水選びから辿り着いた信州の中央アルプス系深層天然水を使用した高純度な氷です。

6種類の特製シロップ

■【新発売】信州ぶどう

光沢のある深い紫黒の果皮と歯切れのいい果肉を持つ、大粒の黒ぶどう「ナガノパープル」。その特徴である糖度の高さ、香り、味わいを活かしたシロップです。プチッと弾けるぶどうのジューシーさと豊かな風味を味わえます。

■【新発売】川越はちみつ&レモン

はちみつのまろやかな甘さと、レモンの爽やかな酸味が暑い季節にぴったりなフレーバー。川越で採取されたはちみつにレモンを漬け込み仕上げたシロップ。フリーズドライしたレモンをあしらい、可愛らしく仕上げました。別添えのはちみつを追い掛けすることで、はちみつの濃厚さと華やかな香りを存分に楽しめます。

■【新発売】信州トマト

信州で採れたトマトを使用したシロップ。砂糖とレモンでコンポートしたミニトマトで彩りを添えました。口に入れるとフルーティーな甘さがふわっと広がるトマトシロップは、どこか懐かしさを感じさせてくれます。驚きとおいしさを体感できる一品です。

■さつま芋&ほうじ茶

ほうじ茶の香ばしさを感じられるシロップに、川越の名産品として知られるさつま芋を合わせました。さつま芋は、素揚げ、角切り、ペースト状にしたものをトッピングしており、食べ進めるごとに違う食感を味わえます。

■河越抹茶

旧河越領内の伝統ある茶園で丁寧に育てられた茶葉のみを使用して作られた「河越抹茶」の魅力である濃厚なうまみと、まろやかな甘みが際立つように仕上げました。川越に来たら、ぜひ味わっていただきたい一品です。

■いちご

いちごの果肉を感じられるよう煮詰め丁寧に仕上げました。お子さまからおとなまで、お楽しみいただける定番の味です。



信州深層天然水の氷イメージ



かき氷(信州ぶどう・川越はちみつ&レモン・信州トマト)イメージ



かき氷(さつま芋&ほうじ茶・河越抹茶・いちご)イメージ

お客さまからのお問合せ・ご予約

川越プリンスホテル 和食 むさし野 [TEL:049-227-1103](tel:049-227-1103) (直通) 受付時間 11:00A.M.~6:00P.M.

<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/restaurant/musashino/>