

2025年10月

日本の文化を体現するFUNな食体験

品川プリンスホテル

大好評につき第2弾の販売が決定！

ホテル業界初の日本あんこ協会が監修した和のアフタヌーンティー

【ご予約開始】2025年10月10日(金)12:00 NOON

【期 間】2025年12月1日(月)～2026年3月31日(火)

FUNな体験を創造する品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:春山新悟)は、日本あんこ協会が監修した和のアフタヌーンティーの第2弾「おこたであったか 餡くらべ」を、メインタワー38Fの和食レストラン「味街道 五十三次」にて、2025年12月1日(月)から2026年3月31日(火)まで販売いたします。

昨冬、海外でも認知度が高まる「あんこ」に注目し、あんこをフォンデュするという新しい魅力を切り開いた体験型の和のアフタヌーンティーは、世代や国籍を問わず多くのお客さまからご好評をいただき、これまで当レストランでご提供してきたアフタヌーンティーの中で最大の反響をいただきました。

第2弾となる今回は、日本あんこ協会が定義するグローバルスタンダード「あんこは、食材を煮詰めて練ったペースト状のもの」に着眼。当レストラン料理長が同協会会長にしいあんこ氏と試作を重ねて完成させた8種の餡をメインに据えて、あんこを食べ“比べる”体験、そして心を通わせ親しくつきあうことを意味する“交ぶ(くらぶ)”時間をご提供することで、その魅力の可能性を広げ、発信することに挑戦いたします。

TAKANAWA GATEWAY CITYの開業により国際交流の新たな賑わいを見せる品川・高輪エリア。日本と世界をつなぐ玄関口に位置する当ホテルでは、海外でもその名で知られる日本文化「こたつ-kotatsu-」を配した絶景空間を舞台に、品川から国内外へその魅力を発信する「品プリあんバサダー」の輩出を目指します。

「おこたであったか 餡くらべ」 POINT

- あんこを“比べて”、あんこと“交ぶ(くらぶ)”日本あんこ協会監修の愛と願いが詰まったメニュー。
- 絶景空間を占有できる希少なロケーション、1日3組限定の「おこた特別席」。
- 東京の玄関口「Shinagawa」から、あんこを普及振興する大使「品プリあんバサダー」を輩出。



和のアフタヌーンティー「おこたであったか 餡くらべ」



おこた特別席 (1日3組限定)

和のアフタヌーンティー 「おこたであったか 餡くらべ」 概要

【期 間】2025年12月1日(月)～2026年3月31日(火) ※2025年12月15日(月)～2026年1月6日(火)は除く
【場 所】味街道 五十三次 (メインタワー 38F)
【料 金】1名さま ¥6,500/アップグレード ¥8,000 ※税込み・別途サービス料 13%
【U R L】https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/53/afternoontea_ankurabe
【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114 (10:00A.M.～6:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

【甘味】

・比べて、交ぶ、8種の餠

プリンスホテル超軟水【南魚沼のおいしい湧き水】を使用し、素材の繊細な風味を引き立たせました。

1. 粒あん・・・・・・・・・・ あずき本来の味わいを引き出した風味豊かな美味しさ
2. こしあん・・・・・・・・・・ くちどけ滑らかな舌触りで、ディップする食材との相性抜群
3. 白あん・・・・・・・・・・ 手亡豆（てぼうまめ）の風味が生きた上品でやさしい味わい
4. 笠間栗あん・・・・・・・・・・ 茨城県笠間市ブランドの栗を使用
5. かぼちゃあん・・・・・・・・・・ かぼちゃのやさしい甘みを生かした仕上げ
6. 紫芋あん・・・・・・・・・・ 濃厚なむらさき芋ペーストと白あんのハーモニー
7. ピスタチオあん・・・・・・ ザク切りピスタチオのアクセントが新しい
8. いちごみるくあん・・・・・・ 食感のあるいちごチップとクリームを使用した洋風あん

通常プラン : あん3種（①粒あん または こしあん ②白あん ③その他1種）

アップグレード : あん8種（+¥1,500-）

- ・だんご、もなか、マシュマロ、いちご
- ・フルーツ大福
※2025年12月～2026年1月：マスカット
2026年2～3月：いちご
- ・わらびもち きなこ
- ・おはぎの天婦羅
- ・栗のお汁粉
- ・栗あんのモンブランタルト
- ・ショコラ羊羹
- ・塩バターどら焼き



【お食事】

あずき、赤えんどう豆の個性を生かした風味。
戻す・煮る・蒸す・炊く・裏ごしするなど、
和食の技法で広がる可能性をお楽しみください。

- ・小さな小豆茶碗蒸し
- ・黒米の小さなおいなりさん
- ・稚あわびの小豆煮
- ・和牛炙り焼き 西京味噌ソース（粒あん）
- ・法蓮草と赤えんどう豆のお浸し



【1日3組限定“おこた特別席”】

日本の和の心を象徴する「こたつ」を配した特別席をご用意しております。

窓越しに広がる冬の絶景と、こたつの温もりが融合した
空間は、まさにこの季節ならではの贅沢。
都心にいながら、その喧騒を忘れ、
五感を満たす至福の時間を演出いたします。
季節限定のこの特別なこたつ席で、
あなただけのあんこ時間を過ごしていただきたいと
願っております。

【料金】1名さま¥500 ※限定3席（昼・夕・夜）



日本あんこ協会と協働した経緯 ～なぜ品川なのか～

東京の玄関口であり、日本の成長を牽引する国際交流拠点として進化を続ける「Shinagawa」において、国内外のお客さまにFUN体験を創造し、感動そして記憶へとつなぐ当ホテルと、「あんこを通じて世界平和を実現する」をミッションとする日本あんこ協会。共に国内外をフィールドに日本の文化を発信し続けている両者の考えが合致し、ホテル業界としては初となる協働の実現に至りました。



品プリあんバサダーとは？

あんこへの愛と情熱をもった人物であることを認め、本企画独自の認定条件を満たしたお客さまに対して授与される称号で、その証として「品プリあんバサダー認定証」が贈られます。認定条件は、協会が監修したメニューを美味しく食していただくこと、QankoAに挑戦してあんこの知識を深めていただくこと、品川から世界を感じ、日本の食文化の普及振興を目指していただくことの3つです。



※写真は昨年のももの

【料理長 板倉 宏 コメント】

多くのお客さまからご好評いただき、第2弾をお届けできることを心より嬉しく思います。今回は、ひと口ごとに異なる風味や香り、食感の違いを楽しんでいただけるよう、目にも鮮やかな8種の餡をご用意いたしました。全ての餡を試していただくことで、きっと色々な発見があると思います。是非、和のアフタヌーンティーの新たな魅力を体験いただけたら嬉しいです。

【日本あんこ協会 会長 にしいあんこ氏 コメント】

このたび、共に商品企画からメニューテストを重ね、「おこたであったか 餡くらべ」を完成させることができました。前回ご好評をいただいた「あんフォンデュ」に続く第2弾として、今回は多彩な餡を味わい比べながら、あんこの深い魅力を堪能できるアフタヌーンティーとなっています。あんこは豆や芋、栗など様々な食材から生まれ、フルーツやナッツなどあらゆる素材とも調和する、実に懐の深い食べ物です。比べることで自分の好みが見つかり新たな美味しさに出会えるのもあんこの特長。本企画を通じて、より多くの方にあんこの楽しみ方を体験いただき、新たなあんこファンが誕生することを心より願っております。

品川プリンスホテル 概要

FUN! Goes On - あの頃もこれからも、わたしの楽しいがここに -

日本の成長を牽引する国際交流拠点として進化を続け、国内外から多くの人が訪れるエリア「Shinagawa」。東京の新拠点として充実のアクセスを誇る品川プリンスホテルは、日本一の客室数を擁し、宴会場、レストラン、ライブホール、映画館やボウリング場、さらには都市型水族館マクセル アクアパーク品川を備える、「進化するエンターテインメントタウン」です。五感を刺激する飲・食・遊の非日常エッセンスに包まれる時間は一日の始まりから終わりまで。いつ訪れても記憶に残るFUNな体験をお届けしてまいります。

日本あんこ協会 概要

- あんこを通じて世界平和を実現する -

2018年10月に、あんこ普及振興を目的とした協会団体として、現会長の にしいあんこ により創設。設立当初、17名だった「あんバサダー」と呼ばれる協会員は、2025年に全国11,000名を超える。協会理念に「あんこを通じて世界平和の実現」を掲げ、主幹事業のひとつとして、あんこを通じた地域振興を行う。

※写真はイメージです。※料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8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。※状況により営業内容が変更となる場合がございます。最新の情報は公式Webサイトをご確認ください。※仕入れの状況により、食材・メニュー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(10月9日)の情報です。