

2025年11月

埼玉県産オリジナルいちご2品種の個性を活かしたスイーツやセイボリーをお届け

川越プリンスホテル
埼玉県産いちごが宝石のように輝く
「あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー」を販売
【期間】2026年1月10日(土)～3月10日(火)

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、「ロビーラウンジ」(1F)にて、いちごのジュエリーボックスをテーマにしたアフタヌーンティーセット「あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー」を2026年1月10日(土)から3月10日(火)まで販売いたします。

毎年好評の“いちご”を主役としたアフタヌーンティー。今年は、日本野菜ソムリエ協会が主催する「全国いちご選手権」において、3年連続で「最も美味しいいちごを生産している県」として、全国唯一の「プレミアムいちご県」に認定された(※1)埼玉県が誇るオリジナルいちご“あまりん”と“べにたま”(※2)を使用し、真っ赤なジュエリーボックスとして華やかに表現いたしました。まずは、ウエルカムドリンク「**ミルクィー・ストロベリーソーダ**」で乾杯。いちごの甘酸っぱさと炭酸のきらめきで「あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー」がスタート。上段には、いちごを使用したなめらかなパンナコッタやショートケーキ仕立ての層が美しい「**あまりんとべにたまのストロベリーパフェ**」、いちごを模した可愛いフォルムをお楽しみいただける「**あまりんのプランマンジェ**」、中段には「クリスマスいちご選手権」で最高金賞などを受賞した(※3)埼玉県オリジナルいちご新品種“べにたま”と、日替わりで提供するいちごの食べ比べが並びます。さらに、セイボリーでは“あまりん”の濃密な甘さとカリフラワーのまるやかな味わいが特徴的な「**あまりんとカリフラワーのゼリー仕立て**」や、果汁たっぷりの“べにたま”を生ハムで包み、甘さと塩気が調和する洗練された味わいをご堪能いただける「**べにたまと生ハムのマリアージュ**」などをご提供いたします。

川越プリンスホテルは「あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー」を通し、“あまりん”“べにたま”の一粒一粒が織りなす、至福のひとつときを演出いたします。

※生育状況や時期により、“あまりん”“べにたま”のほか使用するいちごの品種を変更させていただく場合がございます。その時期に一番おいしいいちごをお楽しみください。

※1 出典 埼玉県 Web サイト <https://www.pref.saitama.lg.jp/a0904/news/page/news2025031701.html>

※2※3 出典 埼玉物産 埼玉農産物ポータルサイト「SAITAMA わっしょい!」<https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/know/recommend/item/yasai08.html>

“あまりん”“べにたま”は県オリジナルブランド育成の観点から、生産許諾を受けた埼玉県内の生産者のみが栽培でき、県外や家庭菜園での栽培はできません。

-「あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー」ポイントをご紹介します-

- 地産地消のスイーツをお届け 埼玉県産のいちご“あまりん”“べにたま”を全8種のスイーツに使用。
- 埼玉県オリジナルいちご品種 “あまりん” 食べた瞬間に際立つ強い甘みとほのかな酸味が特徴。果実の色ツヤが美しく、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力。
- “べにたま” 大粒で糖度が高く、爽やかな酸味とジューシーさが特徴。果肉は真っ白で、赤と白のコントラストの綺麗さも魅力。



あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー イメージ

※上記内容はリリース時点(11月26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。

©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/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー」概要



あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティーイメージ

【メニュー内容】

スイーツ

あまりん&べにたまのストロベリーパフェ / あまりんのブランマンジェ / あまりんマカロン
あまりん&べにたまのジュエルタルト / あまりんプレゼントムース / あまりん&べにたまジュレ
いちご食べ比べ(べにたま+日替わりいちご) / スコーン2種(あまりん・プレーン)

セイボリー

あまりん&カリフラワーのゼリー仕立て / ひとくち手まり寿司
べにたまと生ハムのマリージュ / BLT サンド

ドリンク

ミルクーストロベリーソーダ(乾杯用) / ダージリン / アッサム / アールグレイ / 緑茶 / ほうじ茶
ブレンドコーヒー / カフェラテ / カプチーノなど



あまりん&べにたま ストロベリーアフタヌーンティー イメージ

【期 間】2026年1月10日(土)～3月10日(火)

【提供場所】ロビーラウンジ(1F)

【提供時間】1部:11:00A.M.～1:00P.M. / 2部:1:30P.M.～3:30P.M.

※ご利用前日 12:00NOON までの予約制。 ※120分制。

【料 金】1名さま ¥7,500

【お問合せ・ご予約】ロビーラウンジ TEL:049-227-1111 (11:00A.M.～6:00P.M.)

※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。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。

※上記内容はリリース時点(11月26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。