

2026 年 9 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

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第 3 弾
「おこたであったか“餡めぐり”」を販売

【期 間】2026 年 11 月 1 日(日) ～ 2027 年 1 月 10 日(日)

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第 3 弾「おこたであったか“餡めぐり”」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、2026 年 11 月 1 日(日)から 2027 年 1 月 10 日(日)まで販売いたします。

海外でも認知度が高まる「あんこ」に注目し、第 1 弾であんこをフォンデュするという新しい魅力を、第 2 弾では餡を食べ比べる楽しさを切り開いた体験型の和のアフタヌーンティーは、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いております。

第 3 弾となる今回のテーマは「巡る」。東海道五十三次の宿場町の名を冠し、オープン以来歩み続けてきた同レストランの軌跡と、江戸時代の旅人たちが各地の名産と出会いながら五十三の宿場町を巡った旅路。この 2 つの歩みの交わりを 7 種の“あんこ”に込めました。土地を巡り、思いを巡らせ、そして季節が巡る。その巡りをご提供することで、和のアフタヌーンティーの可能性を広げ、その魅力を発信することに挑戦いたします。

TAKANAWA GATEWAY CITY 及び OIMACHI TRACKS を中心として、賑わいが広がる広域品川圏。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“餡めぐり”」FUN! POINT

- ・ 五十三次の宿場町から着想を得た 7 種の色彩餡を味わう、日本の食文化を巡る体験。
- ・ 絶景空間を占有できる希少なロケーション、1 日 2 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“餡めぐり”」



おこた特別席(1 日 2 組限定)

和のアフタヌーンティー「おこたであったか“餡めぐり”」概要

【期 間】2026年11月1日(日)～2027年1月10日(日)※2026年12月19日(土)～2027年1月5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 ¥7,000／アップグレード ¥8,500 ※税込み・別途サービス料 13%
【U R L】https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/53/afternoontea_2026_anmeguri
【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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

【甘 味】

・宿場町を巡り、四季を巡る、7 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. 春の雀色が滲む東海道の始 … 東 京 / 日本橋: ショコラ餠(雀 色)
2. 盛夏の海風が誘う旅の物語 … 東 京 / 品 川: 柚 子 餠(海青色)
3. 早春の梅香に満ちる街道 … 神奈川 / 小田原: 梅 餠(紅梅色)
4. 初夏の藤波が揺れる宿場 … 静 岡 / 藤 川: 紫 芋 餠(藤紫色)
5. 冬 灯 に 鑄 物 が 映 える 町 … 三 重 / 桑 名: 黒胡麻餠(漆 黒)
6. 錦 秋 に 抹 茶 香 る 静 の 刻 … 三 重 / 亀 山: 抹 茶 餠(緑 色)
7. 春桜が都への道を染める … 京 都 / 三 条: 桜 餠(桜 色)

通常プラン : 餠 7 種

アップグレード: 第 1 弾で大好評の復刻あんフォンデュ付き(+ ¥ 1,500/1 名)

- ・紅白餅ぜんざい
- ・紅白ぎゅうひ
- ・どらやきの皮
- ・バニラアイス、いちご
- ・ホイップクリーム、バター
- ・五十三次特製
おはぎの天婦羅
- ・茶ップリン
- ・テリーヌあんショコラ
- ・塩昆布

★LOVE もなか

★よもぎ団子

★クロワッサン

★印: オプション
別途料金にて追加注文可



【お食事】

東海道の各地に根付く食材の数々と小豆の出会い。
和食の技法で広がる可能性をお楽しみください。

- ・日本橋: 煮穴子の握り寿司
- ・品 川: 浅利佃煮と青菜、赤エンドウ豆のお浸し
- ・小田原: 蒲鉾あんこサンド揚げ
- ・藤 川: 茄子田楽みそ焼き
- ・桑 名: 蛤のクリーム焼き
- ・亀 山: 冷たい蕎麦とこしあん
- ・三 条: あわ麩カナッペ 餠ソース



【1 日 2 組限定“こたつ特別席”】

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 2 席(昼・夕)

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。



※写真は第1弾、2弾のもの

品川プリンスホテル 概要

FUN! Goes On - あの頃もこれから、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。

日本あんこ協会 会長 にしいあんこ氏 コメント

過去最大の反響をいただいた『おこたであったか』シリーズも、おかげさまで第3弾を迎えることができました。今回は、『味街道 五十三次』の店名に立ち返り、東海道の宿場町に見立てた7種のあんこを巡る体験をお届けいたします。あんこは古くから、神事やハレの日はもちろん、日常のほっと一息つく時間にいたるまで、人と人、人と地域を繋ぎ、笑顔とぬくもりを日本中に循環させてきました。また、我が国の食文化の歩みとともに、多様な形で暮らしに溶け込み、私たちに豊かな味わいと彩りを届け続けてくれた存在でもあります。東海道を旅するように、そんな奥深いあんこの魅力を巡りながら、この和のアフタヌーンティーを心ゆくまでお楽しみください。本企画を通じて、新たなあんこファンが誕生すること、そして、既にあんこファンの方にはより一層あんこを好きになってくださることを心より願っております。

※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もございます。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(9月29日)の情報です。