

2017年5月

## 北海道カントリークラブ こだわりの食材「七飯産りんご」と「北海道産をブレンドした小麦」を使った パウンドケーキ販売開始

北海道カントリークラブ（所在地：北海道亀田郡七飯町西大沼 支配人：春山 新悟）は、2017年4月24日（月）よりクラブハウスの売店にて、お土産をはじめ、ゴルフコンペの景品、ご贈答などにもお使いいただける函館大沼プリンスホテル特製のパウンドケーキ「七飯産りんごとレモンのパウンドケーキ」の販売を開始いたしました。

ホテルのパティシエが北海道産、地元産にこだわった食材を使ったパウンドケーキは、北海道産をブレンドした小麦を使った生地の中に、七飯町の「株式会社はこだてわいん」のスパークリングワイン「ななえりんごワイン」、リンゴの蒸留酒「カルバドス」とはちみつで付け込んだ七飯町産の乾燥りんごチップ、レモン、グランベリーを入れて焼きあげました。口当たりはしっとり、ほのかにお酒の香りする大人のスイーツです。



七飯産りんごとレモンのパウンドケーキ



吹き抜けにより開放的クラブハウスロビー

### ◆「七飯産りんごとレモンのパウンドケーキ」販売概要

【販売場所】 クラブハウス売店

【料 金】 1本 ￥2,000

【販売期間】 通年販売 ※ただし数量限定販売となりますので売り切れの場合もございます。

【お客さまからのお問合せ】 北海道カントリークラブ TEL:0138-67-2211（受付時間：9:00A.M.～5:00P.M.）

※上記料金には消費税を含んでおります。

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更する場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
函館大沼プリンスホテル

TEL:0138-67-1115 FAX:0138-67-3660 <http://www.princehotels.co.jp/hakodate/>

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。