

山形県 天童市の王将果樹園より 宝石のように美しいさくらんぼの贈り物
さくらんぼケーキ | さくらんぼカクテル&モクテル



東京を代表するゲートウェイ、品川駅より徒歩1分の品川上空にそびえたつストリングスホテル東京インターコンチネンタルは、今年、おかげさまで20周年を迎えました。これまでの歩みを支えてくれた皆さまへの感謝とともに、これからの未来へ繋がる取り組みをしてまいります。

国産の生産物や工芸品を積極的に取り扱い、日本全国の生産者を応援します。そしてプロモーションやイベントを通じて私たちはその素晴らしさを品川から発信し伝えていきます。

美味しく食することで生産者を応援できる、私たちの試みをとともにわかちあいませんか？

今回、山形県 天童市の王将果樹園より届いた宝石のように艶やかで美しいさくらんぼを、果実の香り広がるケーキに仕上げました。さくらんぼの赤肉・白肉のジュースをつかった、オリジナリティ溢れるカクテルとモクテルも、お薦めです。

1日10食限定「さくらんぼケーキ」

期間：2023年6月16日（金） - 7月10日（月）

場所：カフェ&バー「リュトモス」

時間：11:30 - 21:00 (L.O.)

料金（税込・サービス料別）：さくらんぼケーキ 990円 | ティーセット 2,200円

「さくらんぼカクテル&モクテル」

期間：2023年6月16日（金） - 8月31日（木）

*モクテルにトッピングするさくらんぼは7月11日（火）以降チェリーに変わります。

場所：カフェ&バー「リュトモス」

時間：15:00 - 22:00 (L.O.)

料金（税込・サービス料別）：さくらんぼカクテル 2,310円 | さくらんぼモクテル 2,310円 | ケーキセット 3,000円 (15:00-21:00 *カクテルまたはモクテルをお選びください)

PRESS RELEASE



さくらんぼケーキ

アールグレイティーの香りを閉じ込めたカスタードプディングと爽やかなさくらんぼの果実を、サクサクのパイ生地で焼き上げました。さらにトップには瑞々しい佐藤錦をたっぷり！美味しさに深みをもたすため、生地やコーティングには酸味の強い紅さやかなさくらんぼジュースをつかいました。エグゼクティブペストリーシェフ 長田がさくらんぼの特徴をより引き出すために考え抜いた逸品です。*時期により佐藤錦から紅秀峰に変わります。



さくらんぼカクテル

ベリースモークのインパクトから、さくらんぼジュースの爽やかな甘さがつづく食前酒におススメのカクテル

バーボンウィスキー | ガリアーノ | マラスキーノリキュール | さくらんぼジュース (白) | チェリーシロップ | ライムジュース | ミックスベリースモーク | ローズマリー



さくらんぼモクテル

ぷるっとしたチェリーキャビアが愛らしい、さくらんぼジュースのほのかな酸味とグレープフルーツの苦味がアクセントのエスプーマモクテル。チェリーがふんわり香ります。チェリーシロップ | ピンクグレープフルーツシロップ | さくらんぼジュース (赤) | グレープフルーツジュース | 自家製レッドチェリーキャビア | 自家製チェリーエスプーマ

山形のさくらんぼの旬は6月～7月。蕾がほころび花々が満開に咲き誇るとおおよそ50日～60日で収穫できるようになります。それまでにたくさんの手間と愛情を注がれ甘い香りをまとい、全国へ出荷されていきます。

**さくらんぼが収穫されるまでを株式会社やまがたさくらんぼファームの矢萩 美智氏に伺いました。

育てることが難しいとされるさくらんぼ。さくらんぼの蕾はマイナス3度以下になるとめしべが枯死するため散水氷結（蕾を凍らせること）という技術を取り入れています。凍る際にわずかに発する熱（潜熱）を利用した防霜方法です。そして夜明けとともに気温が上がってくると氷が徐々に溶けてゆく。凍ったさくらんぼの樹が太陽の光でキラキラと輝く風景はとってもキレイだとか。

雪が降る中、枝を切る剪定作業や蕾を減らす摘果作業をします。そうすることで蕾を充実させ、果実が大きく育ちます。太陽を効率よく当てるために葉を摘んだり、反射シートを活用したりと細かい作業を積み重ねてようやく収穫の日を迎えます。

王将果樹園では旬の短いさくらんぼを少しでも長くお届けするため温室栽培も手掛けています。



※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5783-1258（レストラン予約直通）

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途。

※食材の仕入れ状況により、一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

王将果樹園



株式会社やまがたさくらんぼファーム 代表取締役 矢萩 美智氏
山形県天童市で1969年（昭和44年）に創業。株式会社やまがたさくらんぼファームは、「王将果樹園」と「oh!show!cafe(オウショウカフェ)」を運営しています。山形県内最大級の観光果樹園として、年間約6万人のお客様にご来園いただき、果物狩りやフルーツパフェをお楽しみいただいております。また、カタログやインターネットによる通信販売事業を展開し、くだものや特産品を全国のお客様にお届けしています。お客様の声をダイレクトに聞くことができる「直接販売」にこだわり、サービスと商品を磨き上げています。果樹の生産・販売・観光・加工・飲食の5本の柱を確立させ、雇用を確保し、より安定した持続可能な農業経営を目指します。



エグゼクティブパストリーシェフ 長田 学
高校卒業後、フランスへ渡り、辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業、フランスの有名ショコラティエ「プラリュ (Pralus)」にて研鑽を積む。帰国後、製菓学校講師を経て、1999年パークハイアット東京に入社。2013年4月よりオリエンタルホテル 東京ベイのパストリーシェフに就任しホテル内全てのパストリーを監修した。2021年3月よりストリングスホテル東京インターコンチネンタル エグゼクティブパストリーシェフとして、人気のアフタヌーンティーやストリングス・パフェ、ブッフェをはじめとするスイーツやバンケットイベントのデザートやウェディングケーキにいたるまで制作・監修を務める。「内海会」、「チョコレートを主体にしたピエスモンテ部門」銅賞（2003年）をはじめ、入賞多数。

ご協力：

◇日本プロ農業総合支援機構について

農政改革、グローバル化、日本農業は今大きな岐路に立たされています。日本農業の未来を信じて、元気あるプロ農業者を育てていくお手伝いをしたいという思いからNPO法人日本プロ農業総合支援機構（J-PAO）を立ち上げました。農業経営者等に対して、経営に関する高度かつ複雑な様々なニーズに対してサポートし、農業経営の発展等をバックアップすることにより、農業の構造改革の推進、食料の安定供給の確保に貢献し、広く豊かな国民生活の向上に寄与することを目的としています。

◇リュトモスについて

シックな空間でゆったりと大人のバータイムをお過ごしいただける、ギリシャ語で“リズム”という名の「リュトモス」。そこには自分だけのリズムを刻める、特別な時間が待っています。コーヒー一杯から、バーテンダーによるクリエイティブなカクテル、厳選されたワインセレクションに希少なスコッチやジャパニーズウイスキーなどのスピリッツにいたるまで、一日を通してシーンに合わせてご利用いただけます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル
マーケティングコミュニケーションズ：新井 秋保 佐藤
〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー
TEL. 03-5783-1111 / FAX. 03-5783-1114
Email. strings_ic_pr@intercontinental-strings.jp

PRESS RELEASE

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルについて

東京・品川駅港南口直結のラグジュアリーホテル。インターコンチネンタルホテルズ&リゾートのひとつとして、お客さまひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいホテル体験をご提供します。圧巻の眺望を誇る 203 の客室、活気溢れる 4 つのレストランとカフェ&バー、最新鋭の設備を備える宴会施設など充実した施設を擁しています。2019 年には大規模な改装工事を行い、同年 9 月に開設したクラブインターコンチネンタルラウンジをはじめ、12 月オープンのダイニングデスティネーション「ザ・スコア・ダイニング」など、ホテル名である「ストリングス（弦楽器の意）」を随所に感じていただけるような、音を奏でる空間に生まれ変わりました。新たなホテルコンセプトは「Tokyo, personally orchestrated. 一人ひとりのゲストに奏でる、東京という音色」。洗練されたトラベラーたちが集い、都会の旋律に心地よく身をゆだねる場所として、多くのゲストをお迎えしています。ホテルの詳細・最新情報は公式サイト、そして SNS にてご紹介しています。

公式サイト：<https://intercontinental-strings.jp/jp>

Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/strings_ic/

Facebook 公式アカウント：<https://www.facebook.com/STRINGSICTOKYO/>

Twitter 公式アカウント：<https://twitter.com/STRINGSICTOKYO>

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、75 年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

IHG ホテルズ&リゾート / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾート [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。

下記の 17 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に約 6,000 ホテルを有し、1,800 軒超のホテルが開発中となっています。

また、IHG ワンリワーズは、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ・ラグジュアリー&ライフスタイル: シックスセンス ホテルズ リゾート スパ, リージェント ホテルズ&リゾート, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾート, ヴィニエット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, ホテル インディゴ
- ・プレミアム: voco ホテルズ, HUALUXE ホテルズ&リゾート, クラウンプラザ ホテルズ&リゾート, EVEN ホテルズ
- ・エッセンシャルズ: ホリデイ・イン ホテルズ&リゾート, ホリデイ・イン エクスプレス, avid ホテルズ
- ・スイーツ: Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブパケーションズ, キャンドルウッド スイーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには、約 325,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。

日本国内では、2006 年 12 月に、IHG と ANA の業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。2022 年 3 月現在、6 ブランド（インターコンチネンタル、キンプトン、ANA クラウンプラザ、ホリデイ・イン及びホリデイ・インリゾート、ホリデイ・インエクスプレス、ホテルインディゴ）、44 ホテル、12,000 室超を展開しています。

今後も voco 大阪セントラル、インターコンチネンタル沖縄美ら SUN リゾート、リージェント京都の開業を予定しており、日本においても IHG ホテルズ&リゾートは拡大を続け、更なる旅の選択肢を皆様にお届けしてまいります。

IHG グローバルサイト：<https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト：www.ihgplc.com

IHG ワンリワーズサイト：<https://www.ihg.com/onerewards/content/jp/ja/offers/onerewards>

LinkedIn：<https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

Facebook：<https://www.facebook.com/IHGCorporate/>

Twitter：<https://twitter.com/IHGCorporate>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト：<https://www.anaihg.com/jp/>

###