

川崎産ブルーベリー、プレーン、マロンの3種類を数量限定で販売
世界的に希少なアーモンドを使用した「ガレット・デ・ロワ」
2023年11月6日（月）より予約受付開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 土谷文明）は、アーモンドの女王とも言われる世界的にも希少なスペイン産マルコナ種を使った3種類の「ガレット・デ・ロワ」の予約受付を、2023年11月6日（月）よりペストリーショップで開始いたします。商品のお渡しは2024年1月4日（木）から1月31日（水）までとなり、当ホテルの公式オンラインショップで全国配送も承ります。



”幸運を呼ぶお菓子”として新年にかかせない伝統的なフランス菓子「ガレット・デ・ロワ」。2024年は、3種類の味わいをご用意しました。「川崎産ブルーベリー」は、地元川崎で収穫されたブルーベリーを使い、ホテルパティシエが丁寧に炊き上げ、豊かな風味と味わいが楽しめるマルコナ種のアーモンドクリームと合わせました。その他、バター100%で折り上げた生地、アーモンドクリームを包んで焼き上げた「プレーン」と、フランス産マロンとアーモンドクリームの中にマロングラスを砕いて散りばめた「マロン」よりお選びいただけます。また、表面の模様にはそれぞれ縁起の良い意味が込められており、矢羽根模様（麦の穂）は豊穰、渦巻き模様（太陽）は生命力、葉っぱ模様（月桂樹）は勝利を、パティシエが一つひとつ願いを込めて描きました。

フランス語で「王様のお菓子」を意味する「ガレット・デ・ロワ」には、「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が1つだけケーキの中に隠されています。隠された「フェーブ」が入ったピースを当てた人は王冠を被り祝福を受け、一年幸運に恵まれると言われていました。

ご購入いただいたお客様には、2024年限定デザインのフェーブをランダムに1つお付けするほか、紙製の王冠をプレゼントいたします。

「ガレット・デ・ロワ 2024」販売概要

- 【予約開始日】 2023年11月6日（月）
【販売期間】 2024年1月4日（木）～2024年1月31日（水）
【販売場所】 ペストリーショップ（川崎日航ホテル1階）
【商品】 川崎産ブルーベリー（模様：麦の穂）、プレーン（模様：太陽）、マロン（模様：月桂樹）
【価格】 各種3,800円（フェーブ1個、紙製王冠付き）／直径約16cm ※消費税込
【ご予約・お問い合わせ】
◎ペストリーショップ
TEL. 044-200-7575（営業時間 10:00～20:00／定休日：1/1～1/2、第3火曜 ※12/19、1/16は営業）
◎公式オンラインショップ（全国配送可・送料別） <https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.com/>

<報道機関からのお問い合わせ先> 川崎日航ホテル マーケティング室 片山知子／宮崎学
〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 TEL：044-233-5957／FAX：044-233-5869
E-mail：katayama@k.nikkohtl.co.jp HP：https://www.kawasaki-nikko-hotel.com