

燕産品を ANA クラウンプラザホテル新潟で PR !

— 燕製カトラリーと燕産農産物を使ったデザートコースが初登場 —

燕市は、ANA あきんど（株）と連携し、燕製カトラリーと燕産農産物を使ったデザートコース「アセット・デセールコース」を、ANA クラウンプラザホテル新潟で8月25日と9月1日、8日に提供します。今まで、デザートコースの提供は、春と秋の年2回、ホテルで行われてきましたが、自治体と連携し、地場産品に特化した内容での提供は、初めての試みとなります。当日は、燕産農産物を食材としたデザートが燕製のカトラリーに盛り付けられて提供されるほか、スプーンやフォークなど、実際に使用するカトラリーも4ブランドから選択してお楽しみいただけます。また、パティシエがカトラリーにまつわる産業の歴史や背景などを語り手として伝え、燕のものづくりの魅力をPRします。

【アセット・デセールコース（デザートコース）の概要】

- 1.日 時：8月25日（日）・9月1日（日）・8日（日） 各日 ①正午 ②午後2時半
※予約受付開始日：8月5日（月） 定員：各回6人
- 2.会 場：ANA クラウンプラザホテル新潟 スカイバーリオンドール（16階）
- 3.料 金：6,000円（消費税/サービス料込）
- 4.内 容：①ノンアルコール ②アミューズ ③アヴァンデセール ④アイスクリーム
⑤スープ ⑥サレ ⑦グランデセール ⑧ミニャルディーズ ⑨ロンネフェルト



【写真左】④アイスクリーム〈燕産トウモロコシのアイスクリーム 塩キャラメルソース〉

【写真中央】⑦グランデセール〈燕産白桃のピーチメルバ〉

【写真右】⑧ミニャルディーズ〈燕産スイカのジュレ 燕産イチジクのフィナンシェ など〉

※燕産農産物は、上記のほかトマト、お米、枝豆、卵などが使用されます

- 5.申込先：ANA クラウンプラザホテル新潟（tel.025-245-3339）

右記二次元コードからも申込可能

- 6.盛り付けに使用されるカトラリー：

- ・小林工業（株）ミルトア

- 7.お客様からお選びいただけるカトラリー：

- ・山崎金属工業（株）カシエ ・山崎金属工業（株）NOBEL

- ・（株）トーダイ ソフィー ・（株）荒澤製作所 シャルル



▲ANA 申込ページ



▲カトラリー概要



本件についてのお問い合わせ先

総務部 広報秘書課：渡邊

電話：0256-77-8364（直通）