

## 燕產品を 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「アシェット・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。

### 【アシェット・デセールコース（デザートコース）の概要】

- 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
- 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）
- 料 金：6,000 円（消費税/サービス料込）
- 内 容：①ノンアルカクテル 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ミニヤルディーズ 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 塩キャラメルのソース）

【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ミニヤルディーズ（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

- 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

- 盛り付けに使用されるカトラリー：

- ・小林工業（株）ミルトア

- 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）