

News Release

平成 28 年 8 月 12 日



KEISEI HOTEL
MIRAMARE

株式会社千葉京成ホテル

千葉県鴨川の天然はちみつ、千葉県産の卵と牛乳を使用し
しっとりとした口当たりの千産千消高級カステラ

『^{きわみ}極カステラ』

2016 年 8 月 19 日（金）新発売

京成グループの千葉京成ホテル（本社：千葉市中央区、社長：宮田 弘幸）が運営する京成ホテルミラマーレでは、千葉県鴨川の天然はちみつ「南房総の里山はちみつ」と千葉県産の卵「レッド・クイーン」、千葉県産の牛乳「千葉県産地限定酪農牛乳」を使用し、しっとりとした口あたり的高级カステラ『極カステラ』を平成 28 年 8 月 19 日（金）より、同ホテル 1 階のカフェレストラン ミレフォリアにて新発売いたします。



極カステラ (<http://www.miramare.co.jp/news/castella.jpg>)

『極カステラ』は、パティシエが直接鴨川の養蜂場へ足を運び選び抜いた味わい豊かな天然はちみつ「南房総の里山はちみつ」と千葉県産の卵「レッド・クイーン」、千葉県産の牛乳「千葉県産地限定酪農牛乳」をふんだんに使用し、しっとりとした口あたりにザラメがアクセントのカステラに仕上げました。

パッケージは、ホテルロゴマークが焼き印された専用の桐箱に収め、贈答用にも自分へのご褒美にも合う高級感あふれる和のテイストにまとめました。

News Release

1. 商品特長

- ①千葉県鴨川の天然はちみつ「南房総の里山はちみつ」、千葉県産の卵「レッド・クイーン」と千葉県産の牛乳「千葉県産地限定酪農牛乳」を使用した千産千消高級カステラ。
- ②「南房総の里山はちみつ」は、季節によって蜜源が変わることで色や味わいが異なり、それにとまってカステラの風味も変化すること。
- ③ホテルロゴマークが焼き印された専用の桐箱に収まった高級感あふれる和のパッケージ。

2. 商品概要

- ①商 品 名： 極カステラ
- ②種 類 別： 洋菓子
- ③容 量： 170g
- ③保存方法： 冷暗所
- ④賞味期限： 1 週間
- ⑤販売場所： カフェレストラン ミレフォリア(京成ホテルミラマーレ内)
- ⑥販売価格： 980 円(税込)
- ⑦発 売 日： 8 月 19 日(金)

3. 補足

パティシエが選んだ千葉県産のはちみつと卵について

■千葉県鴨川の天然はちみつ「南房総の里山はちみつ」

千葉県鴨川の養蜂場で、蜂の病気予防に用いる薬品や抗生物質を使用せず、花粉除去や加熱処理も行わずに採蜜する天然はちみつ。季節によって蜜源が変わり、春一番は「桜・藤」、春は「桜・藤・みかん」、初夏は「ハゼ・モクセイ科」、夏は「烏山椒」など、色や味わいが変わるのが特長。

・採蜜、販売者： 蜂人舎

■千葉県産の卵「レッド・クイーン」

卵黄が大きく色の濃い「赤玉」で、抗酸化効果のあるアスタキサンチンとマリーゴールドを飼料に加えたこだわりの鶏卵。

・採卵者： 株式会社山岸要商店

・販売者： 株式会社フレッシュ鶏卵

以 上