

報道関係者各位

2023年1月11日

『日本の紅茶「^{かいち}嘉一」シフォンケーキ』登場！

～香り高い和紅茶を使用した至高のシフォンケーキ～



株式会社ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）1階「ティー&カクテルラウンジ」では、1月13日（金）から3月31日（金）までの期間、大分県杵築市で栽培される和紅茶「嘉一」を使用したシェフパティシエ特製のシフォンケーキをお楽しみいただけます。

“べにふうき”というオリジナルの品種で、化学肥料や化学農薬を一切使用せず、なたね油などの有機性の肥料で大切に育てられた和紅茶を使用したシフォンケーキは、紅茶らしい奥深さを持ちながらもフローラルで繊細な香りのある上品な味になっております。香り高い和紅茶の風味を邪魔することなく、美味しさをさらに引き立たせる優しい酸味と甘さが魅力のみかんジャムと共にお召し上がりください。

しっとり、もちり食感になるよう、使用する粉にもこだわった至高の一品を心ゆくまでご堪能ください。

【「嘉一シフォンケーキセット」概要】

- 期 間：2023年1月13日（金）から3月31日（金）
- 時 間：11:00～19:30
- 場 所：ホテル日航福岡 1階「ティー&カクテルラウンジ」
- 料 金：1,800円（消費税込）

【日本の紅茶「嘉一」について】

霧の降りにくい斜面で化学肥料や農薬を使用せず、自然に優しい有機性肥料を用いて大切に育てられている茶葉は、機械を使わずオーソドックスな手摘みで丁寧に摘み取られ、時間をかけて発酵されます。

茶畑の脇に咲く匂い桜の花びらを乾燥し加えることで、香りも見た目にも華やかな紅茶が誕生しました。

淹れたてはもちろん、冷めても苦みが出ず淡白でさらっとした口当たりと独特な香りをお楽しみいただけます。

◎お客様からのお問い合わせ
ティー&カクテルラウンジ」TEL：092-482-1167

1階ティー&カクテルラウンジ ■営業時間：8：00～20：00 ■席数：54席

コンセプトは「南欧風テイストのくつろぎ空間」。ティータイムには欠かせないスイーツはシェフパティシエ特製の「季節のデザートプレート」。世界の紅茶通に愛されているドイツのブランドティー「ロンネフェルト」とともにホテルラウンジならではの優雅なひとときをお過ごしください。

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

ホテルグループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。また、新館3階の「チャペルプリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルです。

<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 企画室 TEL:092-482-1119（直通）FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25

永淵千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp