

令和 6 年（2024 年）5 月 27 日
近畿大学
シェラトン都ホテル東京

近畿大学附属湯浅農場×シェラトン都ホテル東京

8 月 3 日（土）から「夏の近大マンゴーフェア」を期間限定で初開催

近畿大学附属湯浅農場（和歌山県有田郡湯浅町）とシェラトン都ホテル東京（東京都港区）は、令和 6 年（2024 年）8 月 3 日（土）から 31 日（土）までの期間、同ホテル内の「ロビーラウンジバンブー」にて「夏の近大マンゴーフェア」を期間限定で開催します。



左より「近大マンゴーのアフタヌーンティー」、「近大マンゴーのごろっとパルフェ」、「近大マンゴーのふわふわかき氷」

1. 本件のポイント

- 「近大マンゴー」を使用した「夏の近大マンゴーフェア」をシェラトン都ホテル東京で初開催
- 「近大マンゴーのアフタヌーンティー」、「近大マンゴーのごろっとパルフェ」、「近大マンゴーのふわふわかき氷」の 3 種類の特別メニューを提供
- 農学部生が、マンゴーの収穫、選別、出荷作業などに参加

2. 本件の内容

近畿大学は総合旅行会社である KNT-CT ホールディングス株式会社（東京都新宿区）と包括連携協定を結んでおり、同社から紹介を受け、今回、初めてシエラトン都ホテル東京で「夏の近大マンゴーフェア」を開催することになりました。

近畿大学附属湯浅農場では、農学部生が実学教育の場として、マンゴーの収穫、選別、出荷作業などを行っています。「近大マンゴー」は、日本で主流となっているハウス内の温度を 20℃～25℃以上に保ち、冬に花を咲かせて収穫・出荷時期を早める栽培方法ではなく、暖かくなる時期に合わせてハウス内温度を上げていく省エネな栽培方法で育てています。収穫時期が 8 月のため、真夏の太陽をよりたくさん浴び、なめらかな口当たりかつ濃厚な甘みに仕上がります。

今回販売するメニューは、「近大マンゴー」を使った 4 種類のスイーツやそれを引き立てるミニバーガーやスープなどのセイボリーで構成された見た目も鮮やかな「近大マンゴーのアフタヌーンティー」、近大マンゴーのアイスの下にジュレやソース、クリームチーズの層を重ねた「近大マンゴーのごろっとパルフェ」、パティシエがお客様の目の前で氷を削って仕上げる「近大マンゴーのふわふわかき氷」の 3 種類です。シエラトン都ホテル東京のシェフ パティシエである山本健がメニューを考案し、同ホテル内の「ロビーラウンジ バンブー」にて期間限定で販売します。

3. 「夏の近大マンゴーフェア」概要

期 間：令和 6 年（2024 年）8 月 3 日（土）～31 日（土）

※時間はメニューにより異なります。ご予約時にご確認ください。

場 所：シエラトン都ホテル東京 「ロビーラウンジ バンブー」

（東京都港区白金台 1-1-50、東京メトロ南北線・都営三田線「白金台駅」から徒歩約 4 分、東京メトロ南北線・都営三田線「白金高輪駅」から徒歩約 5 分、JR 山手線「目黒駅」からホテルバス約 5 分）

ご 予 約：TEL 0120-95-6663（TEL または下記 URL より承ります。）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/topic/event/2632/>

4. 特別メニュー

メニュー名：「近大マンゴーのアフタヌーンティー」

価 格：6,400 円/ 2 時間制、フリードリンク付き、数量限定

提供時間：提供時間をご予約時にご確認ください。

内 容：〈スペシャルスイーツ〉フレッシュ近大マンゴー

〈スイーツ〉マンゴーのロールケーキ、マンゴーのヴェリーヌ、マンゴーとココナッツのムース、マンゴーとサブレのサンドウィッチ

〈セイボリー〉冷製コーンスープ、生ハムとモッツアレラ バジルのタルトレット、国産牛のチーズバーガー、キュウリと生姜のサンドウィッチ

NEWS RELEASE

〈スコーン〉マンゴーとアプリコットのスコーン、発酵バターのスコーン、マンゴーとパッションフルーツのコンフィチュール&クロテッドクリームを添えて
〈ドリンク〉TWG Tea 5種、季節の TWG Tea 2種、ハーブティー 6種、コーヒー

メニュー名：「近大マンゴーのごろっとパルフェ」

価 格：3,000 円/ ドリンクセット 4,200 円

提供時間：平日 13：00～17：00/ 1 日限定 10 食

メニュー名：「近大マンゴーのふわふわかき氷」

価 格：2,800 円/ ドリンクセット 4,000 円

提供時間：平日 13：00～17：00/ 1 日限定 10 食



「近大マンゴーのアフタヌーンティー」



「近大マンゴーのごろっとパルフェ」



「近大マンゴーのふわふわかき氷」

※写真はイメージです。作物の生育状況や天候、仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

※数に限りがございますので、ご用意できない場合は、あらかじめご了承ください。

5. シェラトン都ホテル東京

都心でありながら緑あふれる閑静な港区白金台に立地し、多くの国内外のお客様や地域の皆様をお迎えしています。今回、近大マンゴーを使ったメニューを販売する「ロビーラウンジ バンブー」は季節や時間ごとに表情を変える日本庭園を臨む、ゆったりとした癒しの空間です。喧騒を離れた都会のオアシスで上質な時間をお過ごしください。

所在地：東京都港区白金台 1-1-50

代表者：総支配人 能川一太

開 業：昭和 54 年（1979 年）7 月

事業内容：ホテル

U R L：<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>



ロビーラウンジ バンブー

6. シェフ パティシエ 山本 健

ワールドチョコレートマスターズ 2005 日本代表、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー総合 4 位、ジャパン・ケーキショー ピエス・アーティストィック部門金賞など、受賞歴多数。

〈シェフ パティシエ 山本 健のコメント〉

近大マンゴーは濃厚な甘みと爽やかな酸味との好バランスが特長です。フレッシュな果肉や芳醇な香りの果汁を存分にお楽しみいただける夏にぴったりのデザートにアレンジしておりますので、この機会にぜひご賞味ください。



シェフ パティシエ 山本 健

【本件に関するお問合せ先】

近畿大学附属湯浅農場

TEL : 0737-62-2953 FAX : 0737-62-5629

E-mail : noujou_koho@ml.kindai.ac.jp

シエラトン都ホテル東京 マーケティング部

TEL : 03-3447-3111 FAX : 03-3447-6403

Email : h-tsukada@miyakohotels.ne.jp

【関連画像の提供】



本件に関する画像を以下サイトでご提供します。

<https://goo.gl/66nurK>