

シェラトン都ホテル大阪 「旭酒造株式会社」とコラボレーション 「獺祭バターサンド」新発売

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、山口県岩国市の酒造メーカー「旭酒造株式会社」とコラボレーションを実施し、2024年6月20日（木）より、カフェ&グルメショップ カフェベルにて、「獺祭バターサンド」を販売します。

「獺祭バターサンド」は、純米大吟醸「獺祭（だっさい）」の搾りたての酒粕をその日に蒸溜して造られた「獺祭 焼酎」を使用し、パティシエが「獺祭」の風味を活かしたオリジナルのバターサンドを開発しました。なめらかなバタークリームと「獺祭 焼酎」を使用したゼリーをサクサクのサブレでサンドし、「獺祭」の芳醇な香りをそのまま閉じ込めた大人のスイーツです。「獺祭」とのペアリングはもちろん、コーヒーや紅茶との相性も抜群で、手土産にもおすすめです。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6773-6047 FAX：06-6773-3322

■概要

【販売開始日】 2024年6月20日(木)

【販売店舗】 中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

【料 金】 2個入 1,000円

※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税が含まれています。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※本製品はアルコールを使用しています。お子様やアルコールに弱い方などをご遠慮ください。

※複数ご購入の場合は1週間前までにご予約ください。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

営業時間 8:00~19:00

TEL 06-6773-5582

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-cafebell-pickup/reserve>

旭酒造株式会社

「挑戦と変化を続ける事こそが伝統をつくる」をモットーに酔うためではなく楽しむためのお酒を求めて日本一の人数である210人の蔵人が、日々酒造りの進化に挑戦し続けています。2023年春 ニューヨークに酒蔵が完成。日本と同様に山田錦のみ、純米大吟醸のみで酒造りを開始し、「DASSAI BLUE」を発売。山口県岩国市の山奥にある酒蔵で造られた「獺祭」は、現在世界約30か国以上で愛され、人生に楽しみと彩りを与える酒蔵であることを目指しています。

〒742-0422 山口県岩国市周東町獺越 2167-4

<https://www.asahishuzo.ne.jp/>



(以上)