

都ホテル 四日市

奈良「日乃出製氷」の純度が高い氷・大和氷室を使った 3 種のかき氷を販売

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は 2025 年 7 月 1 日(火)から 9 月 30 日(火)までの期間、1 階レストラン&ゲストラウンジ「パルミエール」にて奈良「日乃出製氷」の大和氷室を使った 3 種のかき氷を販売します。社内コンテストで選ばれた 3 種のかき氷は、地元・三重県四日市市水沢で採れた萩村製茶の伊勢茶や九鬼産業の胡麻を取り入れた「伊勢茶 胡麻チュール」をはじめ、ふわっと軽い口どけの氷ととても良く合う「桃とレアチーズ」や「ブルーベリーヨーグルト」の 3 種を提供します。夏季限定の趣向を凝らしたこだわりのかき氷でひとときの涼をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



かき氷 3 種

< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >
都ホテル 四日市 マーケティング部
〒510-0075 三重県四日市市安島 1-3-38
TEL：059-355-2806 FAX：059-352-4163

別紙

■大和氷室のかき氷

奈良氷室神社のお膝元で、四代に渡り純度が高く美味しい氷を作る日乃出製氷。ブランド純氷「大和氷室（やまとひむろ）」を使って作るかき氷は、ふわっと軽い口どけが特徴です。

大和氷室に合う素材を使った、社内コンテストで選ばれた3種のかき氷を提供します。

■実施概要

【販売期間】2025年7月1日（火）～9月30日（火）

【料 金】伊勢茶 胡麻チュイール 1,500円 桃とレアチーズ 1,800円
ブルーベリーヨーグルト 1,500円

【内 容】『伊勢茶 胡麻チュイール』

地元・四日市市水沢の萩村製茶の伊勢茶、九鬼産業の胡麻を使用しています。ほろ苦い伊勢茶と相性の良いまろやかな生クリームを合わせ、さっぱりと柑橘を効かせました。

『桃とレアチーズ』

白桃とクリームチーズをマリアージュさせてチーズケーキをイメージして仕上げました。

グラハムビスケットと胡桃の食感をアクセントにお楽しみください。

『ブルーベリーヨーグルト』

さくらベリーズガーデンの甘酸っぱいブルーベリーとまろやかなヨーグルトの爽やかな風味。中にもジャムを配したブルーベリーづくしのかき氷です。



『伊勢茶 胡麻チュイール』



『桃とレアチーズ』



『ブルーベリーヨーグルト』

「日乃出製氷株式会社」

昭和十六年、古都奈良で誕生した「日乃出製氷株式会社（ひのでせいひょう）」。
一般的な製氷は約48時間で凍らせますが、大和氷室は-8℃の独自製法で、72時間かけゆっくりと凍結しています。さらに製氷中にエアレーションを行いながら水を攪拌することで、透明で純度の高い氷が育ち品質に違いが生まれます。

<https://www.nara-no-kooriya.com/>



「さくらベリーズガーデン」

山原農場が母体である「さくらベリーズガーデン」のブルーベリーはみえの安心安全食材に認定されています。甘みとほのかな酸味のバランスが特徴のさくらベリーズガーデンのブルーベリーは60年以上の農業経験の中で培ったノウハウを基においしさにこだわって育てています。

<https://sakura-berrys.com/>

【ご予約・お問い合わせ先】

レストラン&ゲストラウンジ パルミエール

営業時間 朝食 6:30～10:00
ランチ 11:30～14:30
カフェ 10:00～11:30
14:30～17:00(LO16:30)

TEL: 059-355-2816



※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料（10％）が含まれています。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

【都ホテル 四日市】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/>

公式インスタグラム

https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

公式 LINE

<https://lin.ee/23cpkVV>

以 上