

上品で素朴な甘味は、懐かしい故郷の味…

甲州名産あんぽ柿パイ ア・ラ・モード

フルーツパーク富士屋ホテル(所在地：山梨県山梨市江曾原 1388)では、2009年12月
施設1Fのレストラン&ラウンジ「ラ・コリーナ」にて、**甲州名産あんぽ柿パイ**を販売します。



“フルーツ王国”山梨は、柿の産地としても有名で、昔から民家の軒先などで柿を吊るして乾燥させる風景が晩秋の風物詩として知られています。山梨県内には、枯露柿(干し柿)やあんぽ柿の生産が盛んな地域があり、高級贈答品として流通しています。

「あんぽ柿」は、通常の干し柿と違い中身が半熟なのが特徴。表面は鮮やかなオレンジ色で少し歯ごたえがありますが、中身はトロリとした半熟状態で、口当たりはねっとりと柔らかく、とても渋柿から作られているとは思えないほど濃厚な甘味があります。

ラ・コリーナでは、この「甲州名産あんぽ柿」をパイ生地で包み、表面に卵黄を塗り、オーブンで焼き上げた本格手作りパイをオリジナルメニューとして販売します。

サクサクとしたパイの中には、カスタードクリームとオレンジ色のあんぽ柿の自然な美味しさが詰まっています。熱々の焼きたてパイとバニラアイスクリームの相性も抜群で、優しい味わいがお口の中いっぱい広がります。

ラ・コリーナでは、ホテルを訪れるお客様に食を通して山梨の魅力を紹介したいと、地元で生産されているフルーツを使ったメニュー作りに取り組んでいます。

冬だけに出会える、素朴で贅沢なフルーツ「あんぽ柿」のパイを、ぜひご賞味ください。

甲州名産あんぽ柿パイ

- 期 間 2010年2月頃まで予定(冬期限定・定数に達し次第終了)
- 価 格 950円 コーヒーまたは紅茶付き
- 提供時間 11:00~16:30(当日売り切れの際はご容赦下さい)
- 場 所 1F レストラン&ラウンジ「ラ・コリーナ」
- お問合せ フルーツパーク富士屋ホテル・予約係 TEL: 0553-22-8811

【このリリースに関するお問合せ】

フルーツパーク富士屋ホテル 営業課(広報担当) あめみや るみ 雨宮 留美
TEL: 0553-22-8811 FAX: 0553-22-3988
URL: <http://www.fruitpark.jp/> MAIL: [r - amemiya@fujiyahotel.co.jp](mailto:r-amemiya@fujiyahotel.co.jp)
〒405-0043 山梨県山梨市江曾原 1388 笛吹川フルーツ公園内

