

Press Release

2021年9月30日

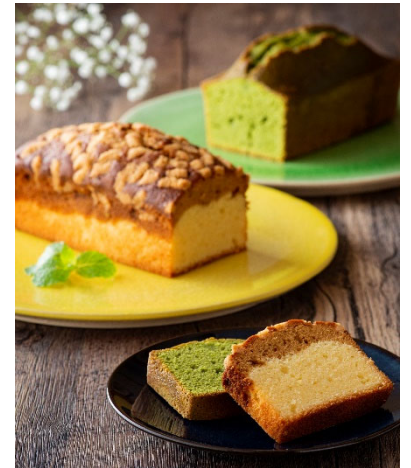
オークラアクトシティホテル浜松 新しいオークラの定番 オークラ パウンドケーキ 新発売

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県浜松市中区板屋町111-2：総支配人 杉山 良太）は、新商品として二種類の「パウンドケーキ」の販売を2021年10月1日（金）より開始いたします。

新型コロナウイルス感染症拡大により自宅で過ごす時間が増えていることから、少し贅沢な“おうち時間”をお過ごしいただけるよう、ホテルメイドのスイーツを新たに2種類開発いたしました。

「天竜抹茶のパウンドケーキ」は、地元浜松産の天竜抹茶を使った、新緑の季節の茶畑を思わせる美しい色合いのパウンドケーキです。しっとり、ふんわりと焼き上げたケーキは優しい甘みの中に抹茶の風味が広がります。

「黒糖とさつまいものパウンドケーキ」は、沖縄産の黒糖と国産のさつまいもを使った二層のパウンドケーキです。しっとりとしたケーキの上にのせた香ばしいきな粉のクッキーが、食感と風味のアクセントとなっています。ホテルメイドならではの上品な味わいの「オークラのパウンドケーキ」。手土産や贈り物、自分へのご褒美にいかがでしょうか。



◆商品概要◆

- 販売商品 : 「天竜抹茶のパウンドケーキ」
 「黒糖とさつまいものパウンドケーキ」
販売価格 : 各1本 2,160円（消費税込）

ホテル2階 中国料理「桃花林」店頭にて営業時間内（11：30～13：30、17：30～19：30）に販売しております。お食事をご利用でない方も、営業時間内にてお買い求めいただけます。

お問い合わせ : 予約センター TEL 053-458-1233（9：00～20：00）

----- この件に関するお問い合わせ先 -----
オークラアクトシティホテル浜松
販売促進部 寺本尚史、伴野祐実、坂口華厘
〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町111-2
Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752