

## 高崎市名産「里見梨」をまるごと1個使った『まるごと梨のパウンドケーキ』 ECサイトJRE MALL(ジェイアールイー・モール)にて2月7日より発売

【2022年1月】高崎 --- 株式会社ホテルメトロポリタン 高崎（群馬県高崎市八島町 222 番地/代表取締役社長 山田幸秀）は、「メトロポリタンホテルズの味をご自宅で！」をキーワードに、JR 東日本が運営する EC サイト JRE MALL（ジェイアールイー・モール）に、高崎市名産「里見梨」をまるごと1個使った『まるごと梨のパウンドケーキ』を2月7日(月)より発売いたします。



### 【商品紹介】

#### まるごと梨のパウンドケーキ

高崎市の名産「里見梨」のコンポートを贅沢にトッピング。生地にも梨のピューレとコンポートをふんだんに練り込んだシェフ手作りのパウンドケーキはひと口ほおぼると梨の芳醇な香りと甘みが口いっぱい広がります。梨はホテルメトロポリタン高崎総料理長の井田が榛名町の里見地区にある「マルジウ梨園」で直接買い付けをし、その時季毎の品種を使用しております。コーヒーや紅茶はもちろん、ワインやブランデーなどお酒とのマリージュもお楽しみいただけます。

= 商品詳細 =

- ・料金：1,800円(消費税込) / 送料 783円 ※JRE MALL 注文時
- ・お届け：ご注文日より7～8日後（営業日）着予定。
- ・原材料：梨、バター、小麦粉、卵、砂糖、アーモンドパウダー、シロップ(水、グラニュー糖、白ワイン、レモン、シナモン) / 膨張剤(ベーキングパウダー)（一部に乳成分、卵、小麦を含む）
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・サイズ（パッケージ）：横 200mm×縦 95mm×高さ 90mm
- ・賞味期限：製造日より2週間
- ・発売日：2022年2月7日(月)

©JRE MALL メトロポリタンホテルズ専用URL：<https://www.jreastmall.com/shop/c/c93/>



P1

=テイクアウト・デリバリーのご案内=

- ・ご注文は1本より承ります。
- ・お渡し日の5日前 正午までにご注文下さい。
- ・個数の変更はお渡し日の前日 正午まで承ります。
- ・8個以上ご購入で無料配送いたします。(高崎市周辺地域)
- ・お電話もしくはFAXにてご注文承ります。

■お問合せ、ご予約

【宴会予約】(直通)

TEL.027-326-7982 / FAX.027-326-7981

※受付時間 10:00 ~ 18:00



### 里見梨

高崎市榛名町は、北関東屈指の果樹産地。梨や桃、プラムは群馬県一の生産量を誇り、国道406号線沿いの榛名町里見地区では多くの直売所が立ち並び、くだもの街道と呼ばれています。榛名山麓の清らかな水と澄んだ空気、水はけの良い台地、そして作り手の情熱がこもった梨は「里見梨」ブランドとして販売され、県内はもとより国内外に出荷されています。

### 商品監修：

**ホテルメトロポリタン高崎 総料理長 井田 昭彦**

群馬県、高崎市生まれ。

銀座やフランスなど、国内外で修業を積み、1997年ホテルメトロポリタン高崎へ。宴会調理を経て、2009年のホテルリニューアル時よりレストラン「ブラスリーローリエ」の料理長を務める。

2018年よりホテルメトロポリタン高崎の総料理長に就任。高崎、そして群馬県産食材にこだわり、地元の方も知らない食材のおいしさを広めるべく心をこめたお料理をお届けします。

