

2022-020

2022年8月26日

【ホテル日航大阪】
開業 40 周年記念滋賀県^{こかぶ}古株牧場のチーズを使った「バスクチーズケーキ」発売

40年の感謝を含めた、200個限定、唯一無二のチーズケーキ。



「バスクチーズケーキ」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2022年8月29日（月）よりテイクアウトの新商品として、農林水産大臣賞などの受賞歴を持つ滋賀県竜王町・古株牧場のクリームチーズを使った「バスクチーズケーキ」（1個 3,500円/消費税込）の予約受付を開始いたします。

本年9月4日（日）に迎える開業40周年を記念し、シェフパティシエ大石貢一が記念となるテイクアウトケーキを提供すべく試行錯誤し、古株牧場の湖華舞チーズを使ったバスクチーズケーキが完成しました。

湖華舞チーズは、牧場直営ならではの新鮮な牛乳をふんだんに使ったチーズ作りが特徴で、熟成タイプ、ハードタイプなどをホテル内フランス料理、鉄板焼レストランでも採用し、ご好評をいただいています。このたび使用したクリームチーズは生乳と生クリームだけで作られ、ヨーグルトのようにさっぱりした味わいを持ち、バスクチーズケーキもコクがありながら口当たり軽やかに仕上がりました。大石は『40年間の感謝を含めて創作した、他にはない特別なケーキです。おうち時間に、ハーブティーなど爽やかなお飲み物やワインとともに召し上がっていただくのがおすすめです』と述べております。詳細は下記をご高覧ください。

【バスクチーズケーキ 販売概要】

予約受付開始：2022年8月29日（月）

限定数：200個

料金：1個 3,500円（消費税込）

大きさ：直径約12cm

販売店舗：ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」（1階）

お渡し時間：11：30～17：30

※お渡しの3日前までの要予約。 ※テイクアウト専用。現在のところ商品の発送は承っておりません。

ご予約・お問い合わせ：

ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」(1階) 直通 TEL.06-6244-1695

営業時間 11:00～18:30 (L.O.18:00) 土・日・祝日 10:00～

※当面の間、営業時間を短縮しております。

テイクアウト商品のご案内 <https://www.hno.co.jp/other/takeout.html#sweets>

古株牧場公式サイト <https://www.kokabu.co.jp/>

ホテル日航大阪 開業 40 周年記念特設ページはこちら

<https://www.hno.co.jp/other/40th-anniversary.html>

本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 - ^{たかほ}高場 順子、^{くわの}栗野 有花

〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>