

令和3年6月1日



～『伊勢・鳥羽・二見』地域の素材をテーマにしたオリジナルスイーツ～ 眺望抜群のホテルラウンジで3種の“ロールケーキ”を新発売

三重交通グループの鳥羽シーサイドホテル株式会社（取締役社長：藪本竜太郎 本社：鳥羽市安楽島町）は、このたびホテルメインロビーのラウンジ「カーボ」において、当ホテルオリジナルのロールケーキを新発売いたしました。

このロールケーキは、『伊勢・鳥羽・二見』をテーマにそれぞれの地域にちなんだ素材を使用し、素材を生地にも使いクリームたっぷりのこだわりのご当地スイーツを目指しました。コロナ禍ではありますが感染対策にご協力いただきながら、ボトルドリンク（3月発売）とともにホテルラウンジでゆったりとお召し上がりください。

記

1. 発売開始日 令和3年6月1日（火）

2. 商品概要（※別紙参照）

(1) ホテルオリジナルロールケーキ

・『伊勢』伊勢茶のロールケーキ

（伊勢茶の香りと黒糖羊羹の甘さを楽しめる上品な一品）

・『鳥羽』海女とまちゃんのロールケーキ

（鳥羽産トマトのピューレと合わせたクリームがさっぱりとした味わいの一品）

・『二見』二見塩とマイヤーレモンのロールケーキ

（ほんのり塩味とレモンの酸味がベストマッチな爽やか系の一品）

(2) 販売単価 各500円（税込）

(3) ご提供場所 ロビーラウンジ「カーボ」

営業時間8：00～17：00



<鳥羽湾を一望できるラウンジ「カーボ」>

- ・鳥羽湾を一望できる当ホテルならではの景色をお楽しみいただきながら、店内でお召し上がりください（コーヒー・紅茶のドリンクセットは900円税込）
- ・ご利用はご宿泊のお客様がチェックイン（15:00～）する前の時間帯がおすすめです

以上



【別紙】

・伊勢茶のロールケーキ



伊勢茶の粉末をふんだんに使用し、抹茶の香り高い生地とクリームに仕上がりました。
生クリームと小倉あんを添えて洋菓子にも和を取り入れました。
飾りの手作りラングドシャも芳醇な伊勢茶の香りと上品な口当たりを楽しめる一品です。

・海女とまちゃんのロールケーキ

淡いピンクの可愛いロールケーキに仕上がりました。
「海女とまちゃん」は鳥羽産の糖度の高いミニトマト薄皮で甘く、トマト嫌いなお子様でもフルーツ感覚で召し上がっていただけます。
ロールケーキ自体はもちろん、飾りつけの丸ごと一粒ついた海女とまちゃんもお楽しみください。
（「海女とまちゃん」は(有)羽柴商店（鳥羽市）が栽培）



・二見塩とマイヤーレモンのロールケーキ



二見には内宮の所管社「御塩殿神社」があり、御塩の神様「御塩殿鎮守神」が御祭神です。二見の海から汲み上げられて作られた御塩を引き立てるマイヤーレモンのまろやかな酸味が絶妙で、さっぱりと爽快な味に仕上がりました。
飾りつけのトロピカルゼリーや生クリームと一緒に召し上がりください。