

都ホテル 四日市 現在地移転開業 30 周年記念 地元学生とのコラボで誕生したオリジナルケーキを販売

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38 総支配人：村瀬 恵美）は現在地移転開業 30 周年記念イベントの一環としてユマニテク調理専門学校の学生とコラボした、オリジナルケーキを期間限定で販売します。地域の皆様への感謝をテーマに、地産地消を掲げ、四日市の伊勢茶と三重県産マイヤーレモンを使用した 2 種類のオリジナルケーキを製作。「伊勢茶モンブラン」は古くからのお茶処である四日市市水沢町にある萩村製茶の香り高い伊勢茶を使用し、滑らかなクリームで仕上げました。深い緑色が美しい、濃厚な伊勢茶の香りが心地よいケーキです。「マイヤーレモンチーズケーキ」はレモンの香りを爽やかに活かした、優しい酸味と濃厚なチーズとの相性の良さを感じられるケーキです。トッピングのジャムには四日市唯一の養蜂場である川村養蜂場の天然はちみつを使用しました。

コラボ企画第 1 弾として、ホテル 1F パークサイドカフェにて 2 種類のコラボケーキを販売します。詳細は別紙をご参照ください。



別紙

■実施概要

◇第1弾

【販売内容】伊勢茶モンブラン／マイヤーレモンチーズケーキ

【販売場所】1階 パークサイドカフェ

【販売価格】各 500 円

【販売期間】2021年11月3日（水・祝）～11月30日（火）



左：伊勢茶モンブランイメージ

右：マイヤーレモンチーズケーキ

【ご予約・お問い合わせ先】

パークサイドカフェ

営業時間 7:00 ～ 15:00

TEL：059-355-2816

■ユマニテク調理製菓専門学校

ユマニテク調理製菓専門学校は四日市浜田町にある昭和46年開校した調理師と製菓衛生師の養成校。

製菓学校としては東海三県で一番歴史のある学校で、多くの卒業生を輩出。

2021年10月より学生レストランを実施するなど地域に根付いた実践教育を行っています。

【お問い合わせ先】

セールス & マーケティング部

営業時間 10:00 ～ 18:00

TEL：059-355-2806

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

【都ホテル 四日市】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/>

公式インスタグラム

https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

公式 Facebook

<https://www.facebook.com/yokkaichimiyako/>



MIYAKO HOTEL YOKKAICHI
30TH ANNIVERSARY

