

2024年11月

日本の文化を体現するFUNな食体験

品川プリンスホテル

ホテル業界初の日本あんこ協会と連携した 和のアフタヌーンティー「おこたであったか “あんフォンデュ”」を販売 【期間】2025年1月6日(月)～2月28日(金)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:春山新悟)は、日本あんこ協会と協働した新しい和のアフタヌーンティー「おこたであったか “あんフォンデュ”」をメインタワー38Fにある和食レストラン「味街道 五十三次」にて2025年1月6日(月)から2月28日(金)まで販売いたします。

当ホテルの和食レストラン「味街道 五十三次」では、季節に合わせたフルーツや食材を使用したアフタヌーンティーを四季を通じて提供しており、大変好評をいただいております。そして今回、海外でも認知度が高まりつつある“あんこ”に注目し、日本あんこ協会の監修のもと、今までにない体験型のアフタヌーンティーをご提案いたします。

おこたであったか “あんフォンデュ”とは？

見た目にも美しい“美味彩食箱”から没入するあんこ時間は、甘味だけにとどまらないあんこの可能性を広げるお食事の数々から始まり、メインとなる甘味には、さまざまな食材とあんこの相性をストレートに感じていただけるフォンデュスタイルでご提供。お客さまご自身で仕上げてください。体験をお届けするとともに、1日1組限定の「こたつ」を配した絶景空間では、心も身体もあたたまる希少な時間をご堪能いただけます。

さらには、協会監修のあんこに関する学習問題「QankoA」を本プラン独自に制作し、地上約140mの眺望を楽しみながら、あんこの知識を得ていただくことで、国際交流拠点である品川から国内外へその魅力を発信することを目的とした「品プリあんバサダー」としての認定証を授与させていただきます。

「おこたであったか “あんフォンデュ”」 POINT

- 絶景空間を占有できる希少なロケーション、1日1組限定のおこた特別席
- 素材・温度・味の変化、日本あんこ協会が監修・協力した、あんこの魅力を存分に引き立てたメニュー
- 東京の玄関口「Shinagawa」から、あんこを普及振興する大使「品プリあんバサダー」を輩出



和のアフタヌーンティー「おこたであったか “あんフォンデュ”」



おこた特別席(1日1組限定)

和のアフタヌーンティー「おこたであったか “あんフォンデュ”」 概要

- 【期間】2025年1月6日(月)～2月28日(金)
【場所】味街道 五十三次 (メインタワー38F)
【料金】¥6,500(税込み・別途サービス料 13%)
【URL】https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/53/afternoontea_anko
【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114(10:00A.M.～6:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

【美味彩食箱】

美味彩色箱に敷き詰められたお料理には、丹波大納言小豆も使用し、戻す・煮る・蒸す・炊く・裏ごしするなど、それぞれのお料理に合わせて、その特徴を活かす技術を施しており、あんこの可能性を広げる和食の数々をお楽しみいただけます。

- ・手毬寿司
（赤飯、烏賊/ラディッシュ・キャビア、サーモン/唐墨粉）
- ・南瓜いとこ煮
- ・小倉とゆず胡麻豆腐 甘さ控えめ小豆乗せ
- ・小豆とさつまいもの豆乳グラタン
- ・小豆味噌田楽



【甘味】

メインとなる“あんフォンデュ”は、温度の異なる2種類のアんこをご用意いたしました。食感をしっかりと感じることでできる温かな「つぶあん」と、豆の皮を一粒一粒むいてつくる冷たい「皮むきあん」、ともにプリンスホテルオリジナル超軟水「南魚沼の美味しい湧き水」を使用し、繊細な風味を引き立たせました。“温と冷”、そして“つぶあんと皮むきあん”、あんこの魅力をさまざまな食し方でご堪能いただけます。

- ・あんフォンデュ（温：つぶあん、冷：皮むきあん）
白玉団子、苺、最中&どら焼きの皮
黒胡麻、チョコレート、マスカルポーネチーズ、バニラアイス
- ・苺豆大福 ・おはぎの天婦羅 ・みつ豆
- ・水羊羹 ・小豆マロンパイ ・抹茶のモアローショコラ



【お飲み物】

はじめに一服お点してご用意する薄茶のほろ苦さ、あんこの優しい甘さと調和する種類豊富な日本茶、甘さを引き締めるコーヒーや余韻を楽しむ紅茶など、バランスの良いペアリングが味わいの奥行きと、豊かな風味を醸し出します。

※オプションの日本酒とのペアリングもお薦めいたします。

【1日1組限定の“おこた特別席”】

今回のアフタヌーンティーでは、1日1組限定で、日本の和の心を象徴する「こたつ」を配した特別席をご用意しております。窓越しに広がる高層階ならではの冬の絶景と、こたつの温もりが融合した空間で、あんこの甘み、日本茶の香りを堪能できる体験は、まさにこの季節ならではの贅沢。都心にいながら、その喧騒を忘れ、五感を満たす至福の時間を演出いたします。季節限定のこの特別なこたつ席で、和の趣と冬の温もりを体験していただきたいと願っております。



日本あんこ協会と協働した経緯 ～なぜ品川なのか～

東京の玄関口であり、日本の成長を牽引する国際交流拠点として進化を続ける「Shinagawa」において、国内外のお客さまにFUN体験を創造し、感動そして記憶へとつなぐ当ホテルと、「あんこを通じて世界平和を実現する」をミッションとする日本あんこ協会。共に国内外をフィールドに日本の文化を発信し続けている両者の考えが合致し、ホテル業界としては初となる協働の実現に至りました。



品プリあんバサダーとは？

あんこへの愛と情熱をもった人物であることを認め、本企画独自の認定条件を満たしたお客さまに対して授与される称号で、その証として「品プリあんバサダー認定証」が贈られます。認定条件は、協会が監修したメニューを美味しく食していただくこと、QankoAに挑戦してあんこの知識を深めていただくこと、品川から世界を感じ、日本の食文化の普及振興を目指していただくことの3つです。



なぜ冬にあんこなのか？

あんこの代表的な材料である小豆は、赤い色が邪気を祓うとされ古くから縁起が良い食べものとして親しまれてきた歴史があり、小正月・立春にも食される日本のソウルフードの1つとして現代では海外からも注目度が高まっています。今冬のアフタヌーンティーの主役として縁起の良い小豆を取り入れることで、1年の始まりに物事が良い方向に向かうとされる「一陽来復」を願います。



品川プリンスホテル 概要

FUN! Goes On - あの頃もこれからも、わたしの楽しいがここに - FUN!



日本の成長を牽引する国際交流拠点として進化を続け、国内外から多くの人々が訪れるエリア「Shinagawa」。東京の新拠点として充実のアクセスを誇る品川プリンスホテルは、日本一の客室数を擁し、宴会場、レストラン、ライブホール、映画館やボウリング場、さらには都市型水族館マクセル アクアパーク品川を備える、「進化するエンターテインメントタウン」です。五感を刺激する飲・食・遊の非日常エッセンスに包まれる時間は一日の始まりから終わりまで。いつ訪れても記憶に残るFUNな体験をお届けしてまいります。

日本あんこ協会 概要

- あんこを通じて世界平和を実現する -

2018年10月に、あんこ普及振興を目的とした協会団体として、現会長の にしいあんこ により創設。設立当初、17名だった「あんバサダー」と呼ばれる協会員は、2024年に全国10,000名を超える。協会理念に「あんこを通じて世界平和の実現」を掲げ、主幹事業のひとつとして、あんこを通じた地域振興を行う。

会長 にしいあんこ について

日本あんこ協会初代会長。これまでに食したあんこの数は10,000種を超える筋金入りのあんこ好き。あんこレシピの開発やあんこに関する歴史、健康効果などの研究も行う。主なメディア取材・出演に、TBSテレビ「マツコの知らない世界」、日本テレビ「ZIP!」、テレビ朝日「スーパーJチャンネル」、フジテレビ「ノンストップ!」など。2023年6月に農林水産省「ありが糖運動」アンバサダーに就任。

※料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。※写真はイメージです。
※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(11月12日)の情報です。