

報道機関各位

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課長  
(公印省略)

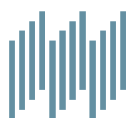
ホテルメトロポリタンにおける「あおも리카シス」を使用した  
メニューの提供について

県では、本県の高品質な農林水産物の認知度と価値の向上を図るため、日本  
ホテル株式会社と提携し、この度、ホテルメトロポリタンエドモントにおいて  
「あおも리카シス」を使用したスイーツを提供しますので、お知らせします。

記

- 1 時 期 令和 7 年 7 月 1 4 日（月）から 2 0 日（日）まで
- 2 場 所 ホテルメトロポリタン エドモント 「パティスリーエドモント」  
（東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-7119）
- 3 内 容 「あおも리카シス」を使用したスイーツの提供  
商品名：タルトカシス  
価 格：9 2 0 円（税込）  
※日本ホテル(株)のニュースリリースは別紙のとおり
- 4 その他 現地で取材を希望される際は、別紙記載のホテルメトロポリタン  
問い合わせ先へ連絡されるようお願いいたします。

| 報道機関用提供資料  |                                          |
|------------|------------------------------------------|
| 担当課<br>担当者 | 農林水産部食ブランド・流通推進課<br>ブランド推進グループ GM 森田 亜岐子 |
| 電話番号       | 直通 017-734-9573（内線 5008）                 |
| 報道監        | 農林水産部 次長 栗林 豊<br>内線 4 9 6 7              |



## 日本一の生産量を誇る青森県の生カシス“あおもりカシス”を贅沢に使用 「タルトカシス」パティスリーエドモントにて 7 月 14 日より 7 日間限定販売

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／東京都千代田区飯田橋、総支配人／小林正明）の「パティスリーエドモント」では、手摘みで選別・収穫された生のカシス“あおもりカシス”を贅沢に使用したデザート「タルトカシス」を、2025 年 7 月 14 日（月）から 7 月 20 日（日）までの 7 日間限定で販売いたします。



「タルトカシス」イメージ

### ■ 商品概要

サクサクとしたタルト生地に、ふんわりと軽いチョコレート生地を重ね、甘酸っぱいカシスソースを流し込みました。上面にはなめらかなバニラクリームを絞り、チョコレートで繊細なデコレーションを施しています。

主役は、豊かな自然に育まれた青森県産の生カシス“あおもりカシス”。プチプチとした食感の生カシスと濃厚なピューレを贅沢に使用し、さらに飾りとしてもあしらいました。

収穫時期が限られる青森県産生カシスは、まさに今だけの特別な味わいです。この機会に、ホテルメイドの上質な「タルトカシス」を心ゆくまでご堪能ください。

商品名：タルトカシス

販売期間：2025 年 7 月 14 日（月）～ 7 月 20 日（日）

販売場所：パティスリーエドモント（ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1 階）

販売価格：920 円（税込）

ご予約：パティスリーエドモント 03-3237-7119（店舗直通）

### ■ “あおもりカシス”について

青森でのカシス栽培の歴史は、1965 年（昭和 40 年）に弘前大学の教授によってドイツから移植され、1975 年（昭和 50 年）に株分けされて栽培が始まりました。

現在、カシスの国内栽培が盛んな青森市は、日本一のカシス生産量を誇っています。

夏季冷涼な気候で生育されているあおもりカシスは、病害虫の発生が自然に抑えられています。

### ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 豊田・田中

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

また、果実は、野趣溢れる風味と酸味のため、野鳥の被害に遭うこともなく、極力農薬を使用せず栽培しています。  
あおもりカシスの収穫は 7 月の約 1 ヶ月間で、焼け付くような真夏の陽射しの中、小さな果実を傷つけないように、  
生産者が完熟した果実だけを一粒ずつ手摘みで選別・収穫し、さらに同じ作業を繰り返します。  
熟練した生産者でも 1 時間にわずか 1.5kg 程度しか収穫することができない贅沢なフルーツです。  
この手摘みによる収穫が、生産者の次年度以降のきめ細やかな栽培管理にもつながり、あおもりカシスの高い品質を支えています。

※出典：あおもりカシスの会公式ホームページ (<https://www.aomoricassis.com/>)

---

#### 【パティスリーエドモントについて】

ホテルメトロポリタン エドモント イーストウイング 1 階に位置するパストリーショップ。旬のフルーツを贅沢に使った生菓子のほか、ホテル  
ベーカーリーで焼き上げたパン、贈答用の焼き菓子など、豊富なラインナップをご用意しております。

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie/>

### ■ ホテルメトロポリタン エドモント

1985 年 6 月 30 日開業、今年は 40 周年。日本ホテル株式会社（所在地／東京都豊島区）運営のメトロポリタンブランドの  
1 ホテル。本館とイーストウイングの 2 棟から構成され、客室数 666 室、レストラン・バー 6 店舗、宴会場 14 室の総合型シティホテ  
ル。東京の中心に位置し、3 駅 8 路線が交差する交通アクセスに恵まれながら、伝統と新しさが織りなす、緑豊かな文京の地、飯  
田橋にたたずむホテル。「食のエドモント」と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお  
届けします。

住 所：〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8

電話番号：03-3237-1111（代表）

URL <https://edmont.metropolitan.jp/>

#### 〈館内のレストラン・バー〉

|                  |                                                                                                                                                                       |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 日本料理「平川」         | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html</a>                   |
| 鉄板焼「山彦」          | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html</a>                   |
| 鮨「海彦」            | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html</a>                     |
| ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html</a>                   |
| 中国料理「南国酒家」       | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html</a>                     |
| バー「カルーザル」        | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html</a>                   |
| 「パティスリーエドモント」    | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html</a> |

#### 〈アクセス〉

- ・ J R 飯田橋駅東口／ J R 水道橋駅西口より徒歩約 5 分
- ・ 地下鉄東西線 飯田橋駅 A5 出口より徒歩約 2 分
- ・ 地下鉄有楽町線／南北線／大江戸線 A2 出口より徒歩約 5 分

#### 〈ホテル公式 SNS〉

|           |                                                                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Facebook  | <a href="https://www.facebook.com/hoteledmont">https://www.facebook.com/hoteledmont</a>                               |
| Instagram | <a href="https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont">https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont</a> |
| X         | <a href="https://twitter.com/hotel_edmont">https://twitter.com/hotel_edmont</a>                                       |
| Blog      | <a href="https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html">https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html</a>           |
| Youtube   | <a href="https://www.youtube.com/c/edmontedmont">https://www.youtube.com/c/edmontedmont</a>                           |
| Tiktok    | <a href="https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitannedmont">https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitannedmont</a>       |