

酒粕チーズケーキと“麴の蜜”アフォガートを3月20日より販売開始！**八海醸造株式会社、株式会社TeaRoomとのコラボレーションによる
新発想のスイーツペアリング****日本酒・ほうじ茶×酒粕チーズケーキ / 本みりん×バニラジェラート**

株式会社カーディナル（所在地：東京都千代田区 代表取締役社長：三好 康弘 以下、当社）は、2023年3月20日（月）より酒粕チーズケーキと“麴の蜜”アフォガートの販売を開始いたします。酒粕チーズケーキと“麴の蜜”アフォガートは、八海醸造株式会社とのコラボレーションにより誕生した新発想のペアリングが楽しめるスイーツです。

酒粕チーズケーキは東京・丸の内ビルディングのレストラン「アンティカ オステリア デル ポンテ」のパティシエがレシピを監修し、原材料には八海醸造株式会社が製造している日本酒のねり酒粕を使用しています。その艶やかな香りとしっとりとした食感は、日本酒のおつまみにぴったりです。

酒粕チーズケーキと相性の良いほうじ茶とのペアリングは、ほっとくつろげる和のティータイムを演出します。ほうじ茶は、酒粕チーズケーキに合わせて株式会社TeaRoomがブレンドした深煎りほうじ茶のティーバッグをティーポットに入れて提供いたします。

“麴の蜜”アフォガートは、八海醸造株式会社の本みりん 三年熟成品“麴の蜜”をバニラジェラートにかけてお召し上がりいただくスイーツです。ジェラートの上にあしらったレーズンは“麴の蜜”に漬けています。すっきりとした上品な甘さの本みりんがバニラジェラートの味わいを引き立てる、お酒とスイーツの新しいマリージュを体験していただけます。

この2つのメニューは、ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座コリドー2階のバーラウンジ「CANVAS LOUNGE produced by P.C.M.」（キャンパスラウンジ）と同フロアの「OMIKI BAR」（オミキバー）にて、ホテルのコンセプト“酔いしれる”を表現したシグネチャーメニューとして先行販売いたします。単品（酒粕チーズケーキ 800円、“麴の蜜”アフォガート 600円）の他に、酒粕チーズケーキは日本酒又は深煎りほうじ茶いずれかをお選びいただけるドリンクとのペアリングセット（1,200円）をご用意しています。

今後はより多くのお客様に当社が開発した新発想のスイーツをお楽しみいただけるよう、当社が運営する他店舗でも順次販売を展開してまいります。

■ パートナーとコラボレーションアイテムの紹介

▶ 八海醸造株式会社

1922年創業、新潟県南魚沼市で清酒「八海山」の他、焼酎や梅酒、クラフトビール、麴甘酒など多様な商品を製造し、昨年創業100周年を迎えた。「米・麴・発酵」をテーマに発酵食文化を広く伝える他、近年では約1,000トンの雪を収納した雪中貯蔵庫「八海山雪室」を利用した日本酒の熟成、瓶内二次発酵のスパークリング清酒など、新たな挑戦にも積極的に取り組む。

<https://www.hakkaisan.co.jp/>



▶ 本みりん 三年熟成品 麴の蜜

原料から吟味した酒蔵こだわりの本みりん。酒蔵麴を含む原料米は全て新潟県産。自社蒸留の本格米焼酎を用いて三カ月以上かけゆっくり糖化させ、三年熟成から生まれた深いコクとまろやかさ、米と米麴由来のすっきりとした上品な甘さが素材の味を引き立てる。「飲むみりん」としてロックやソーダ割りでも楽しめる。



▶ 株式会社 TeaRoom

2018年創業、静岡県の日本茶工場を事業継承し、お茶の生産や研究開発、お茶の販売、文化事業、商品・空間プロデュースなど幅広く事業を展開。代表取締役 CEO の岩本 涼は 21歳で同社を創業。ローカル/グローバルを中心に お茶/日本文化の新たな需要開拓に努めている。それらの活動が評価され 2020年には裏千家より宗涼の茶名を拝命。

「Forbes JAPAN 30 UNDER 30 2022」に選出された。

<http://tearoom.co.jp/>



▶ 深煎りほうじ茶

静岡県牧之原大地で育った緑茶を丁寧に焙煎したほうじ茶。カフェインの少ない茎のみを使うことで、よりすっきりとした焙煎の香りが楽しめる。

芳醇な味わいの酒粕チーズケーキに合わせて、お茶の香気と心地よい渋みがバランス良く感じられるオリジナルブレンドに仕上げている。



■ CANVAS LOUNGE produced by P.C.M. (キャンバスラウンジ) について



▲CANVAS LOUNGE produced by P.C.M.
(キャンバスラウンジ)



▲OMIKI BAR (オミキバー)

丸の内の伝説のバー「P.C.M. (パブ・カーディナル・丸の内)」がプロデュースする、ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座コリドーのキャッシュオンデリバリースタイルのバーラウンジです。日中はワンプレートのランチメニューやスイーツセットを提供しており、銀座でのショッピングの合間にのんびりと華やかなティータイムをお過ごしいただけます。

夜はDJ LIVEの音楽と光に包まれる空間で、深夜まで豊富な種類のお酒やフードをお楽しみいただけます。銀座コリドー街を見下ろすテラス席もおすすめです。

キャンバスラウンジから続くシースルーの暖簾をくぐると、落ち着いた和の空間「OMIKI BAR」(オミキバー)があり、ソファやカウンターでくつろぎながらこだわりの日本酒や焼酎が味わえます。

「OMIKI BAR」を貸し切って、セミプライベートのパーティやイベントも実現できます。

銀座コリドーならではのナイトライフの魅力と新しいラウンジスタイルを発信する自由なバー空間です。

■ ANTICA OSTERIA DEL PONTE (アンティカ オステリア デル ポンテ) について

1990年フランスで最も権威ある食の評論誌「ミシュランガイド」がイタリアで2番目に三つ星を与えた「アンティカ オステリア デル ポンテ ミラノ本店」の世界で唯一の姉妹店。“クチーナ・クレアティーバ(独創的かつ繊細な料理)”と評されたミラノ本店のオーナーシェフ エツイオ・サンティンが考案した料理レシピを、東京店総料理長ステファノ・ダル・モーロが国内外選りすぐりの食材を用いて表現しており、珠玉のイタリア料理が堪能できる。店内の空間は築140年を経た貴族の館の一部をそっくり移築した重厚なエントランスやアンティーク家具など、本店の雰囲気や1万キロ離れた東京・丸の内にも忠実に再現され、地上約180メートルからのパノラマビューと共に洗練された最高級のイタリア料理が楽しめる。2022年にはイタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランドである「ガンベロロッソ」が発行する世界のイタリアンレストランの格付けデジタルガイド「世界のトップ・イタリアンレストラン」東京版(2023年度版)のファインダイニング部門で2フォークを受賞。



▶店舗情報

所在地：〒100-6336 東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36 階
電話番号：03-5220-4686
店舗ウェブサイト URL：<https://antica-osteria-del-ponte.com/>

▶世界のイタリアンレストランの格付けデジタルガイド「世界のトップ・イタリアンレストラン」東京版(2023年度版)

https://www.gamberorossointernational.com/restaurants/search-restaurants/?_sfm_city=Tokyo

■ 店舗情報

CANVAS LOUNGE produced by P.C.M. (キャンバスラウンジ)

営業時間：11:00～(月～土) 28:00 (BEV 27:00 L.O.) (日・祝) 22:00 (BEV 21:00 L.O.)

OMIKI BAR (オミキバー)

営業時間：17:00～(月～土) 28:00 (BEV 27:00 L.O.) (日・祝) 22:00 (BEV 21:00 L.O.)

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座 6-2-11 ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座コリドー 2 階

電話番号：CANVAS LOUNGE produced by P.C.M. 03-3573-8229 (受付時間 日～月 11:00～21:30)

■ ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座コリドー

コンセプトは “酔いしれる”

酒に酔い、音楽に酔い、人に酔い、魅力に酔い、惑い、心奪われる
酒や音楽をテーマに東京随一のナイトライフの提供を目指す

ホームページ：<https://www.royalparkhotels.co.jp/canvas/ginzacorridor/>

■ 会社概要

会社名：株式会社カーディナル

代表者：代表取締役社長 三好 康弘

所在地：〒101-0041 東京都千代田区神田須田町 1-3-9 PMO 神田万世橋 2 階

設立：1968年5月

店舗数：17 店舗

コーポレートサイト：<https://www.cardinal-japan.com/>

※ 記載の情報は 2023 年 3 月 17 日現在のもので、内容が予告なく変更・中止になる場合があります。

※ メニューの価格は消費税 10%が含まれています。

※ 当社では協業する取引先企業をパートナーと呼んでいます。

※ 当社では新型コロナウイルス感染症への対策として、アルコール消毒液の設置やスタッフのこまめな手洗いと 1 日 3 回の検温による体調管理の徹底など、お客様と従業員の安全な環境を守るため感染予防・拡大防止策に取り組んでいます。