

青森県産さくらんぼ「ジュノハート」を贅沢に使用！ パティスリーエドモントにて期間限定「サントノーレ ジュノハート」を発売

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、この度、青森県が誇る高級さくらんぼ「ジュノハート」をふんだんに使用した特別なデザート、「サントノーレ ジュノハート」を期間限定で販売いたします。



「サントノーレ ジュノハート」イメージ

フランスの伝統菓子であるサントノーレに、大粒で美しいハート形が特徴の「ジュノハート」を 3 粒あしらいました。サクサクのパイ生地と軽やかなシュー生地の中には、なめらかなカスタードクリームと、香ばしいピスタチオ風味のクリームが絶妙なハーモニーを奏でます。ジュノハートの上品な甘さと酸味、そして美しいルビー色が、デザート全体を華やかに彩ります。旬の「ジュノハート」を心ゆくまでお楽しみいただける、この機会をお見逃しなく。

商品名：サントノーレ ジュノハート

販売期間：2025 年 7 月 7 日（月）～ 7 月 13 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 イーストウイング 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）

■ ジュノハートについて

「ジュノハート」は、青森県が 20 年もの歳月をかけて開発した、オリジナルのさくらんぼ品種です。その最大の特長は、一般的なさくらんぼに比べて大粒であること。まるでルビーのような深みのある赤色と、可愛らしいハート形が目を引きま

糖度が高く、酸味とのバランスが絶妙で、一口食べると果汁が口いっぱいに広がる豊かな風味が魅力です。その品質の高さから、2020 年の市場デビュー以来、「青森の宝石」とも称され、贈答品としても高い人気を博しています。

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

【パティスリーエドмонтについて】

ホテルメトロポリタン エドмонт イーストウイング 1 階に位置するペストリーショップ。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монт

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монт」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」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html
鉄板焼「山彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html
鮨「海彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html
中国料理「南国酒家」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html
バー「カルーザル」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html
「パティスリーエドмонт」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈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	https://www.facebook.com/hoteledmont
Instagram	https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont
X	https://twitter.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitannedmont