



日本一の生産量を誇る青森県の生カシス“あおりカシス”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、あおりカシスの高い品質を支えています。

※出典：あお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階に位置するベストリーショップ。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 エドモント

1985年6月30日開業、今年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」	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
「パティスリーエドモント」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈アクセス〉

- ・JR飯田橋駅東口／JR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/@hotelmetropolitaneidmont