



**さくらんぼの“王様”の風格を持つ「やまがた紅王」を贅沢に使用
初夏のきらめきを閉じ込めたプレミアムなカップデザート
パティスリーエドモントにて 6 月 27 日より 8 日間、1 日 8 個限定販売**

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、山形県が誇るさくらんぼの新品種「やまがた紅王（べにおう）」を贅沢に使用した新作カップデザート「やまがた紅王とバニラのパンナコッタ」を、2025 年 6 月 27 日（金）から 7 月 4 日（金）までの 8 日間限定で販売いたします。



「やまがた紅王とバニラのパンナコッタ」イメージ

■ 商品概要

旬のフルーツを最も美味しく味わっていただくことを追求するパティスリーエドモントがこの初夏に選んだのは、デビュー以来、その大きさ、甘さ、美しさで注目を集めるさくらんぼ「やまがた紅王」。

トップには大粒の「やまがた紅王」をまるごと一粒飾り、その下には、芳醇な香りが特長の山形県「天童ワイナリー」のナイアガラ（白ワイン）で仕立てた瑞々しいジュレを。ジュレの中には、フレッシュな「やまがた紅王」のカットを贅沢に閉じ込みました。一番下の層には、なめらかで優しい甘さのバニラパンナコッタを合わせ、食べ進めるごとに変化する味わいと食感のマリアージュをお楽しみいただけます。「やまがた紅王」の持つ上品な甘さと香りを最大限に引き立てた、パティシエのこだわりが詰まった逸品です。

商品名：やまがた紅王とバニラのパンナコッタ

販売期間：2025 年 6 月 27 日（金）～ 7 月 4 日（金） 販売個数：1 日 8 個限定

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）

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

■ 主役は、大玉・高糖度のプレミアムさくらんぼ「やまがた紅王」

「やまがた紅王」は、山形県が十数年の歳月をかけて開発したさくらんぼの新品種です。



- ・大きさ：3L サイズが中心で、「紅秀峰」よりもさらにひとまわり大きく、圧倒的な存在感を誇ります。
- 甘さ：糖度は約 20 度と「佐藤錦」並みの甘さを持ちながら、酸味は穏やか。口いっぱいに広がる上品な甘さが特長です。
- ・外観：ルビーのように色鮮やかで艶やかな果皮は、見た目にも美しく、贈答品としても高い人気を誇ります。
- ・収穫時期：6 月下旬から 7 月上旬のごく短い期間しか収穫されない、希少なさくらんぼです。
- ・食感：果肉がしっかりとおり、パリッとした食感も魅力の一つです。

この希少な「やまがた紅王」を、最も美味しい旬の時期に、パティシエの技でさらに魅力的なデザートに昇華させました。ご自身へのご褒美に、また大切な方への手土産に、ぜひこの機会にご賞味ください。

【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」

鉄板焼「山彦」

鮨「海彦」

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

中国料理「南国酒家」

バー「カルーザル」

「パティスリーエドмонт」

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html>

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

Twitter 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/@hotelmetropolitanedmont>