



大きさも味も最高級！珠玉のさくらんぼ

## 青森県産「ジュノハート」のタルトを限定販売

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）では、2024年7月5日（金）から8日（月）までの4日間、青森県のブランドさくらんぼ「ジュノハート」を使ったタルトを、数量限定で販売いたします。



▲「タルト ジュノハート」イメージ写真

「ジュノハート」は青森県が24年かけて開発し、2020年に全国デビューしたさくらんぼ。国産品種の中でも最大級の大きさで、ハート形のかわいらしい見た目と強い甘み、しっかりとした果肉感が特徴です。6月18日の今年の初競りでは1箱15粒入りの最上級品が最高50万円で落札されたという、青森産の樹上の至宝。そんなジュノハートを贅沢に使ってタルトに仕立てました。

チョコレートのタルト生地にピスタチオのアーモンドクリームを流し入れて焼き上げ、カスタードクリームとバニラ風味の生クリームを敷き詰めた上に、大粒のジュノハートを3粒のせ、ホワイトチョコレートのドームで覆いました。ジュノハートにちなんでハート形に開けた窓から、宝石のように輝くジュノハートが顔をのぞかせる、遊び心あふれるピースケーキです。

- 期間： 2024年7月5日（金）～8日（月）
- 商品： タルト ジュノハート
- 販売： テイクアウト 「パティスリー エドモント」 10:00～19:00  
920円（消費税含む ※サービス料はいただきません。）  
イートイン ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 15:00～17:00  
1,059円（サービス料・消費税含む）  
※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

■協力： 青森県農林水産部 食ブランド・流通推進課

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-7119（直通）「パティスリー エドモント」まで  
[https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie\\_edmont/patisserie/junoheart.html](https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/junoheart.html)



シェフパティシエ  
榎淵 秀樹（かしぶち ひでき）

さくらんぼに対してそれぞれに相性のよいチョコレートとピスタチオ。「ジュノハート」を試食し、その3つを同時にあわせても負けない「ジュノハート」のしっかりとした味わいとジューシーさを活かしたタルトに仕上げました。