



## News Release

報道関係各位

2021年9月28日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

### 江崎グリコ株式会社との特別企画 第2弾！ 植物性ミルクでよりなめらかに。スイーツで大阪を元気づけるティラミス 販売開始：2021年10月1日(金)

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長 宮崎好弘）では、「おいしさと健康」を企業理念とする江崎グリコ株式会社「アーモンド効果®」を使用した「ティラミス」を販売いたします。本企画は、地元大阪で発祥した企業と協力し、大阪を地元から盛り上げたい2社の思いを形にした特別企画の第2弾です。

「アーモンド効果®」は、牛乳・豆乳に続く「第三のミルク」である植物性ミルクとして、健康や美容への関心が高い方に選ばれている商品です。第1弾のイタリアンランチに続き、第2弾は「ティラミス」にアレンジすることで、ホテルパティシエの味と技を店内だけでなく、テイクアウトスイーツとしてご自宅でもお楽しみいただけるようにいたしました。

チーフパティシエの市原健太郎は、様々なコンテストでグランプリや最優秀賞を獲得し、味だけでなく、アート作品のように美しいスイーツにも定評をいただいております。今回の「ティラミス」は、アーモンドとマスカルポーネチーズの2つのコクを活かしたムース、コーヒーを一晩アーモンドミルクに浸してゆっくりと香りづけをしたブリュレ、アーモンドミルクをしみ込ませた生地を3層で構成し、より軽く、なめらかで苦味がない、新しい世界観のティラミスです。

ひとつひとつ丁寧にアーモンドのビジュアルを整えながら、イタリア語で「私を元気づけて」という意味を持つ「ティラミス」に仕上げることで、スイーツから大阪を元気づけたいという想いを込めています。



アーモンドミルクのティラミス「新世界」（ケーキセットイメージ）

商品詳細は以下の通りです。(価格は全て税金・サービス料込み)

1. 商品名：アーモンドミルクのティラミス「新世界」
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪1階 ティーラウンジ
3. 販売価格：ケーキセット 1,550円  
テイクアウト 600円
4. 販売期間：2021年10月1日(金)～11月30日(火)

■商品の特長



アーモンドを模したビジュアル

丁寧にひとつひとつ、チョコレートパウダーで描く、アート作品のようなティラミスです。



3層の美しい断面

生地・コーヒーが香るブリュレ・軽いムースの3層すべてに「アーモンドミルク」を使用し、コクとなめらかな味わいにこだわりました。

■「アーモンド効果®」について

アーモンドを原料に、香ばしい風味が特徴のアーモンドミルクです。200mlでビタミンE・食物繊維をたっぷり摂っていただけます。そのまま飲んでも、料理やデザートにもぴったりです。



ホテルスタッフの希望者全員が新型コロナワクチンを接種しました。

ワクチン接種：株式会社ホテルグランヴィア大阪スタッフの約79% ※2021/9/20時点

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユー)」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/御影早季・藤川春菜

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403 E-mail：[s\\_mikage@hgo.co.jp](mailto:s_mikage@hgo.co.jp)

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 TEL：06-6344-1235 (代)