

所沢発 掬水亭×菓心かめだや

『多摩湖にのぼる月』オリジナル和菓子販売開始

都心から電車で約50分、緑と湖に囲まれた「中国割烹旅館 掬水亭」（埼玉県所沢市）は、全室から多摩湖を一望できる客室、レストラン、石造りの大浴場や露天風呂などを兼ね備えた宿泊施設です。

2017年9月に滋賀県大津市・石山寺で開催された「第三回 全国名月サミット」において、『多摩湖にのぼる月』が日本百名月の登録地に認定されたことを記念し、またご宿泊のお客さまからも所沢産のお土産品のご要望が多かったことから、地元所沢市の老舗和菓子屋『菓心かめだや』とコラボレーションし、掬水亭オリジナル和菓子2種類の販売を開始いたしました。所沢ならではのその美しい情景に想いを馳せながら、職人が手間暇をかけ丹念に仕上げた逸品です。月を栗で見立てた“所沢棗羊羹”は切るごとにその風景を楽しめます。自家製粒あんと満月にみだてた一粒栗を挟んだ“所沢栗どら焼”は、皮を一枚一枚職人が手焼きで焼き上げ、しっとりした中にもふんわりとしたボリュームのあるどら焼きに仕上がっています。

多摩湖にのぼる月 所沢栗どら焼き

ハチミツの香るしっとりとした生地、北海道十勝産の大粒な小豆に最高級の砂糖和三盆糖・白双目を合わせ、じっくり手間暇かけてみずみずしく柔らかいあんこに仕上げました。栗は柔らかな1級ランクを丸ごと使用、厳選素材・技法にこだわり、心に響く美味しさを追求しました。

- 【料 金】 1個 【バラ売り】290円（税込）
5個 【折り箱入り】1,400円（税込）
10個 【折り箱入り】2,800円（税込）

【販売場所】 中国割烹旅館 掬水亭 売店

【内 容 量】 約130g



所沢栗どら焼き

多摩湖にのぼる月 所沢棗羊羹

北海道えりも産の小豆の皮をむき、中の美味しい部分のみを使用した贅沢で香り豊かなあんこを寒天で閉じ込めました。『多摩湖にのぼる月』の景色である「月夜」「丘陵」「湖」を表現し五感で堪能できる棗菓子に仕上げました。

【料 金】 1棗 1,400円（税込）

【販売場所】 中国割烹旅館 掬水亭 売店

【内 容 量】 約550g



所沢棗羊羹

折り箱入り詰め合わせセット

栗どら焼きと棗羊羹がセットになったおすすめ詰め合わせです。

【料 金】 栗どら焼き5個＋棗羊羹1本 3,000円（税込）

【販売場所】 中国割烹旅館 掬水亭 売店

中国割烹旅館 掬水亭 施設概要

所在地 〒359-1145 埼玉県所沢市山口2942
館内施設 地上6階＝レストラン、宴会場、客室、大浴場、ラウンジ、売店
交通 山口線（レオライナー）「遊園地西」駅徒歩約1分
駐車場 40台 料金＝無料
U R L https://www.seibu-leisure.co.jp/hotel_web/



■お客さまからのお問合せ先 [中国割烹旅館 掬水亭](https://www.seibu-leisure.co.jp/hotel_web/) TEL.(04)2925-7111

■この資料に関するお問合せ先

西武レクリエーション株式会社 運営管理部（広報担当）串原泰夫・山中英晃

TEL.(04)2926-3095 FAX.(04)2926-5391

e-mail: y.kushihara@seibu-group.co.jp（串原） h.yamanaka@seibu-group.co.jp（山中）