

## 【ホテルオークラ神戸】完熟苺を使用したプレミアムケーキ 2 種を 2 月より販売

兵庫県産の苺にこだわったパティシエ特製のショートケーキとロールケーキをご提供

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:石垣 聡)は、2025年2月1日(土)~4月30日(水)の期間中、兵庫県産の高品質な苺を使用した『プレミアム苺のショートケーキ』と『プレミアム苺のロールケーキ』をカフェレストラン「カメリア」にて期間限定で販売いたします。



左:プレミアム苺のショートケーキ、右:プレミアム苺のロールケーキ

兵庫県産のフルーツを使ったケーキを作りたいというパティシエの思いから生まれた特別な 2 種のケーキ。数ある兵庫県産のフルーツの中から、旬を迎えた苺を選びました。使用するのは、最新の高設養液土耕栽培技術を駆使し、美味しさと甘さにこだわった苺を栽培している兵庫県加西市の「果樹花ふぁーむ」の完熟苺です。新鮮な苺の素材の味を最大限に引き立てるよう、生クリームやスポンジの甘さや食感を調整し、仕上げました。

『プレミアム苺のショートケーキ』は、しっとりとした食感のスポンジに、苺のシロップ、濃厚なホイップクリーム、「果樹花ふぁーむ」の完熟苺を重ね、贅沢な味わいに仕上げました。

『プレミアム苺のロールケーキ』は、ふわふわのロール生地で、苺と相性の良い練乳を使った生クリームと「果樹花ふぁーむ」の大きな完熟苺をまるごと一粒包み込みました。苺本来の味わいをお楽しみいただけます。

### ○販売概要

販売場所:ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」

販売期間:2025年2月1日(土)~4月30日(水)

販売時間:11:00~19:00

お問い合わせ:カフェレストラン「カメリア」TEL.078-333-3522(直通)

※苺の入荷状況により販売終了日の変更になる場合がございます。

※苺の入荷状況により販売できない日が発生する場合がございます。詳しくはカフェレストラン「カメリア」までお電話にてお問い合わせください。

### ■プレミアム苺のショートケーキ

価格:

カット ¥1,200(消費税込) ※イトインの場合は¥1,400(消費税・サービス料込)

ホールサイズ ¥7,000(15cm/消費税込) ※テイクアウトのみ。一週間前までの要予約。

### ■プレミアム苺のロールケーキ

価格:

カット ¥750(消費税込) ※イトインの場合は¥900(消費税・サービス料込)

一本 ¥3,000(15cm/消費税込) ※テイクアウトのみ。一週間前までの要予約。

### ○果樹花ふぁーむについて

2024年2月に兵庫県加西市にオープンした苺農園。6品種の苺を最新の高設養液土耕栽培技術を駆使し、美味しさと甘さにこだわったいちごを育てています。天候の影響に左右されにくい環境で栽培することで、一貫した品質を保ちながら、新鮮な苺の提供を行っています。



「果樹花ふぁーむ」公式サイト/<https://www.kajukafarm.jp>



### 【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。

【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【Phone】078-333-0111(代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

### ■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail: [event1@kobe.hotelokura.co.jp](mailto:event1@kobe.hotelokura.co.jp)

担当：阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。