

全国各地のご当地食材を厳選して作ったスイーツ詰め合わせ  
限定 70 台「2025 年 スイーツおせち二段重」販売  
9月20日(金)より予約受付開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 土谷文明）は、全国各地のご当地食材を厳選して作った 17 品目の「スイーツおせち二段重」の予約受付を 2024 年 9 月 20 日（金）より開始いたします。国内配送（沖縄・島しょ部を除く）が可能な公式オンラインショップからのご予約は、10 月 3 日（木）より承ります。



2025 年のスイーツおせちは、全国各地のご当地食材をパティシエが厳選して作ったスイーツを、彩り豊かな二段重に詰め合わせました。地元川崎からは、高津区の養蜂家である木鳥さんが作った濃厚でコクがある「かわさき産はちみつ」を使ったロールケーキをご用意するほか、愛媛生まれのオリジナル品種「紅まどんな」を敷き詰めたムース、「いちごの王様」と称される福岡の「博多あまおう」を使ったタルトのほか、2025 年の干支「巳」をあしらったパイや、お正月柄をモチーフにパティシエが手描きしたアイシングクッキーなど、全 17 品目をご堪能いただけます。ご家族で楽しむのはもちろん、お年賀として大切な方への贈り物などにもおすすめです。

### 2025 年 スイーツおせち二段重 概要

- 【商品名】 スイーツおせち二段重（全 17 品）  
※限定数 70 台  
※重箱サイズ（2 段外径）縦 20.0cm×横 20.0cm×高さ 14.2cm
- 【価格】 18,000 円（消費税・送料込）
- 【予約期間】 電話・来館：2024 年 9 月 20 日（金）～12 月 25 日（水）  
オンライン：2024 年 10 月 3 日（木）～12 月 25 日（水）
- 【お届け日】 2024 年 12 月 29 日（日）～12 月 31 日（火）  
※クール便（冷凍）でお届けいたします。  
※沖縄・島しょ部は配送対象外となります。

【ご予約・お問合せ】

宴会予約 TEL. 044-244-4441（受付時間 10:00～17:00）

公式オンラインショップ <https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.com/>

## 【お品書き】



壹の重



弐の重

## ■壹の重

- ・ **さぬき和三盆ロールケーキ**  
香川県産サトウキビから採れる「和三盆糖」の蜜を、スポンジ生地と北海道根釧生クリームに練り込んだ、すっきりとした甘さのロールケーキです。
- ・ **かわさき産はちみつのロールケーキ**  
高津区の養蜂家・木島さんのはちみつを北海道根釧生クリームに合わせ、ふわふわな生地で巻き上げた風味豊かなロールケーキです。
- ・ **北海道産クリームチーズのベイクド**  
北海道産の生乳と生クリームで作られたコクのあるクリームチーズを使い、濃厚で味わい深いベイクドチーズに焼き上げました。
- ・ **めでたパイ**  
芳醇なバター香るサクサクのアーモンドパイに、新年を祝う鯛をチョコレートで作り飾りました。
- ・ **巳年パイ**  
旨みが凝縮されたピスタチオクリームと相性が良い甘酸っぱいラズベリーを合わせたパイを焼き上げ、2025年の干支「巳」を飾りました。
- ・ **北海道産バターのレーズンサンド**  
バター香る軽やかな食感のサブレに、ホテル特製のラム酒に漬けたレーズンとバタークリームをサンドしました。
- ・ **徳島県産「鳴門金時」のスイートポテト**  
しっとり蒸しあげた上品な甘さの鳴門金時の上に、チョコレートの生地をのせ焼き上げました。
- ・ **川崎産ブルーベリーのホワイトオペラ**  
川崎で採れたブルーベリーをホテル特製のコンフィチュールにし、ホワイトチョコレートと合わせたスイーツおせち限定の特別なオペラです。
- ・ **丹波の黒豆ケーキ**  
おせち料理には欠かせない丹波産の黒豆をホテルで炊き上げ、北海道産バターとフランス産マロンの生地に混ぜ込み焼き上げた、リッチなバターケーキです。
- ・ **2025 新春アイシングクッキー**  
新年が素晴らしい1年になりますようにと願いを込め、パティシエが一枚一枚丁寧にアイシングしました。

## ■弐の重

- ・ **さぬき和三盆ロールケーキ**  
香川県産サトウキビから採れる「和三盆糖」の蜜を、スポンジ生地と北海道根釧生クリームに練り込んだ、すっきりとした甘さのロールケーキです。
- ・ **かわさき産はちみつのロールケーキ**  
高津区の養蜂家・木島さんのはちみつを北海道根釧生クリームに合わせ、ふわふわな生地で巻き上げた風味豊かなロールケーキです。

- ・ **北海道産クリームチーズのベイクド**  
北海道産の生乳と生クリームで作られたコクのあるクリームチーズを使い、濃厚で味わい深いベイクドチーズに焼き上げました。
- ・ **めでたパイ**  
芳醇なバター香るサクサクのアーモンドパイに、新年を祝う鯛をチョコレートで作り飾りました。
- ・ **巳年パイ**  
旨みが凝縮されたピスタチオクリームと相性が良い甘酸っぱいラズベリーを合わせたパイを焼き上げ、2025年の干支「巳」を飾りました。
- ・ **北海道産バターのレーズンサンド**  
バター香る軽やかな食感のサブレに、ホテル特製のラム酒に漬けたレーズンとバタークリームをサンドしました。
- ・ **徳島県産「鳴門金時」のスイートポテト**  
しっとり蒸しあげた上品な甘さの鳴門金時の上に、チョコレートの生地をのせ焼き上げました。
- ・ **川崎産ブルーベリーのホワイトオペラ**  
川崎で採れたブルーベリーをホテル特製のコンフィチュールにし、ホワイトチョコレートと合わせたスイーツおせち限定の特別なオペラです。
- ・ **丹波の黒豆ケーキ**  
おせち料理には欠かせない丹波産の黒豆をホテルで炊き上げ、北海道産バターとフランス産マロンの生地混ぜ込み焼き上げた、リッチなバターケーキです。
- ・ **2025 新春アイシングクッキー**  
新年が素晴らしい1年になりますようにと願いを込め、パティシエが一枚一枚丁寧にアイシングしました。

---

<報道機関からのお問い合わせ先> 川崎日航ホテル マーケティング室 片山知子/宮崎学  
〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 TEL: 044-233-5957/FAX: 044-233-5869  
E-mail: katayama@k.nikkohtl.co.jp HP: <https://www.kawasaki-nikko-hotel.com>