



HOTEL
METROPOLITAN
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2025年5月9日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン さいたま新都心

厚生労働省が認めた和菓子職人の努力の結晶をご賞味あれ

現代の名工が作る紫花豆を使用したコラボレーションデザートを提供

ホテルメトロポリタン さいたま新都心（所在地／さいたま市中央区、総支配人／櫻井浩一）のカフェクロスヤードでは、「令和6年度現代の名工」を受賞した石川忠久氏が作る「紫花豆」を使用したデザートを対象のランチコースをお召し上がりのお客さまに提供いたします。2025年6月1日(日)～8月31日(日)までの期間限定です。



◇紫花豆のケーキ

現代の名工 石川氏と意見を交わしながら試行錯誤の上完成したコラボレーションデザート。

紫花豆を練りこんだふわふわのスポンジに紫花豆のクリームをたっぷりのせ、仕上げに紫花豆を飾りました。

紫花豆を存分に味わえる贅沢なケーキです。

紫花豆のほっくりとした上品な甘さと規格外の大きさに誰もが驚くはず。

ここでしか味わえない、新たなデザートをぜひ一度ご賞味ください。

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp

現代の名工の「紫花豆」コラボレーションデザート 概要

◇期間：2025年6月1日(日)～8月31日(日)

◇時間：11:30～15:00(L.O)

◇価格：¥4,500～¥5,500(消費税・サービス料込/選択するランチコースにより価格が変わります)

◇店舗：ホテルメトロポリタンさいたま新都心 5階 カフェ クロスヤード

◇対象：対象ランチコースをお召し上がりのお客さま
ランチコースのデザートで提供いたします。

◇対象ランチコース

・【Summer2025】スペシャルパスタコース

・【Summer2025】シェフのおすすめコース

◇ご予約・お問合せ：048-851-1127(カフェクロスヤード)

公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

◇公式 WEB サイト

https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/murasaki_2506.html

◇現代の名工受賞 石川忠久氏



さいたま市長と石川氏(右)

1985年「和生菓子 豆の木」(さいたま市北区)を開店。

安定した蜜漬や煮上げが難しいとされる「紫花豆」の商品化に挑み、数年かけて試行錯誤の末、完成させた。

現在、氏の経営する『和生菓子 豆の木』の看板商品として人気を得ている。

日本菓子協会東和会の会長任期中、技術者の年功序列的な慣例を廃止、女性和菓子職人の育成に積極的に取り組むなど、後進育成にも尽力した。

第4回全国菓子工芸大品評会 最高優秀賞

第19回全国菓子大博覧会 技術優秀賞ほか数々の賞を受賞。

優れた和菓子製造技術の振興と継承に果たした功績は高く評価され、卓越する技能者(現代の名工)表彰に推薦された。

◎お問合せ(読者):Tel. 048-851-1127 ホテルメトロポリタンさいたま新都心(カフェクロスヤード)まで

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp