

2025 年 8 月 7 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

「世界にも発信 安心と感動の味を届ける製餡所」とのコラボレーション第 2 弾

木下製餡コラボレーションデザートを月替わりで提供

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）では、さいたま市の老舗製餡所「木下製餡」のあんこを使用したデザートを期間限定で提供します。2024 年に初めてコラボレーションし、女性を中心に大好評いただいた企画の第二弾です。素材を活かし、丁寧に作られたあんこは唯一無二の感動の味。秋の対象ランチコースのデザートでご用意いたします。2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 15 日(土)までの期間限定です。



◇木下製餡コラボレーションデザート



9 月 あんこ栗のもなか



10 月 あんこのクレープ包み オレンジソース



11 月 あんこのクリームブリュレ
※11/1(土)～11/15(土)の 2 週間限定

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

木下製餡 月替わりコラボレーションデザート付きランチコース 概要

◇期間：2025年9月1日(月)～11月15日(土)

◇時間：11:30～15:00(L.O)

◇価格：¥4,000～¥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様

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

- ・【Autumn2025】ランチコース
- ・【Autumn2025】スペシャルパスタランチコース
- ・【Autumn2025】シェフのおすすめコース
- ・【埼玉県在住の方限定】埼玉県民限定ランチコース 2025

※平日限定パスタランチコースは、差額+¥300で通常デザートをコラボレーションデザートに変更可能です

◇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/kinoshita_anko_202509.html

◇「1931年創業 さいたまのあんこ屋」木下製餡



株式会社木下製餡

昭和6年長野にて創業。以降、大宮に移転後、長きにわたり地元大宮であんこづくりを手掛けてきた地元で愛される老舗製餡所。

「人と人の和みのひとときに、ほっくりとおいしいあんこを届けたい」

そのような想いを胸に、創業以来、原料や製法にこだわったあんこを作り続けてきました。素材を活かすため、香料を使わない自然な味わい、着色料を使わない自然な色味を大切にしたいあんこづくりを心がけています。

また、地域に根差した製餡所という基本姿勢を大事にしながら、新たな取り組みとして海外へも販路を拡大し、ヨーロッパやアジア、オーストラリアなどでも人気を集めています。

◇株式会社木下製餡 公式 WEB サイト

<https://kinoshitaseian.com/>

◎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