



HOTEL  
METROPOLITAN  
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位  
ニュースリリース

2024年11月18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

創業93年 世界にも発信 安心と感動の味を届ける製餡所

## 木下製餡のあんこを使用したデザートを提供します

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いたします。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。ぜひ一度ご賞味ください。2024年12月1日(日)～2025年1月14日(火)までの期間限定です。



### ◇木下製餡 あんこシュークリーム

今年獲れた小豆で作るできたてフレッシュなあんこが絶品！素材が活きる上品なあんこ、甘さを控えたクリームが織りなす極上シュークリームが完成しました。今だけの至福の味をぜひご賞味ください。

※3,500円以上のランチコースのデザートでご用意いたします。

### 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](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)

## 木下製館 あんこシュークリーム付きランチコース 概要

- ◇期間：2024年12月1日(日)～2025年1月14日(火)
- ◇時間：11:30～15:00(L.O)
- ◇価格：¥3,500～¥4,500(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
  - ・【Winter2024】 Lunch Set Menu
  - ・【Winter2024】 Chef's Recommendation Set Menu
  - ・【Winter2024】 Special Pasta Lunch Set Menu
  - ・【埼玉県在住の方限定】 埼玉県民限定 Lunch Plan 2024
- ◇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\\_2412.html](https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/kinoshita_anko_2412.html)

### ◇「創業 93 年さいたまのあんこ屋」木下製館



株式会社木下製館  
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に愛される老舗製館所。  
出来る限り地域で栽培された良質な農作物を使い、この地でしかつけれない**あんこ**を作っています。  
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づくりを心がけています。  
また、地域に根差した製館所という基本姿勢を大事にしなが、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。

- ◇株式会社木下製館 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](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)