



2025年1月20日

Toshi Yoroizuka監修 バレンタインスイーツ期間限定販売

Toshi Yoroizuka Cacao Farm Ecuadorのカカオと、
宮崎県生まれの貴重な種なしきんかん『みやざき夢丸』を使用

～他にも、生チョコレートケーキやタブレットショコラなどバレンタインにおすすめのスイーツをご用意～

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下、シーガイア/宮崎県宮崎市）の旗艦シップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、「Toshi Yoroizuka」のオーナーシェフ・鎧塚俊彦氏監修の特別なバレンタインスイーツ「パウンド エクアドル・キュイ」を2025年2月1日（土）より販売いたします。

また、「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」エグゼクティブシェフ・パティシエ日吉正人の名を冠した人気スイーツ「ひよしろ〜る」のバレンタイン特別バージョンや、タブレットショコラ、さらに宮崎県産きんかんを使用したスイーツも新登場します。

▶詳しくはこちら https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/144#paragraph_2488



「Toshi Yoroizuka Cacao Farm Ecuador」のカカオ80% 40minを使用

今回のスイーツに使用するのは、「Toshi Yoroizuka Cacao Farm Ecuador」のカカオ80% 40min。焙煎時間を40分と短時間の火入れにとどめることにより、カカオ豆本来の強めのフローラルな香りや発酵のプロセスがほんのり感じられ、好奇心を掻き立てられます。

宮崎県生まれの貴重な種なしきんかん『みやざき夢丸』を使用

鎧塚シェフが実際に農園に足を運び、惚れ込んだ、宮崎県生まれの貴重な種なしきんかん『みやざき夢丸』を贅沢にトッピングしました。宮崎県が20年以上かけて開発、栽培軒数が少なく県内でもほとんど出回らないプレミアムなきんかんです。完熟きんかん「たまたま」とは違った独特の食感と、酸味が少なく、驚くような甘さが特徴です。中には糖度20度を軽く超えるほど甘いものも！

Toshi Yoroizuka監修

パウンド エクアドル・キュイ

しっとり濃厚なチョコレートケーキ。独特の酸味のあるエクアドル産カカオの味わい、芳醇な香りは特別な体験となるでしょう。チョコレートケーキときんかんとのマリアージュも是非お楽しみください。

- 販売期間/2025年2月1日（土）～2月28日（金）
- 販売料金/2,200円
- 販売場所/シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート2階「風待ちテラス」 ※なくなり次第販売終了

バレンタインギフトにおすすめ！

ひよしろ〜る【生チョコ】

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートのエグゼクティブシェフ・パティシエ日吉正人の名を冠した、「風待ちテラス」人気のロールケーキが、バレンタイン特別バージョンに。チョコチップ入りのマスカルポーネクリームと生チョコをブラックカカオ風味のふわふわ生地でロールしました。

- 販売期間／2025年2月1日（土）～ 2月28日（金）
 - 販売料金／3,500円
 - 販売場所／シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート2階「風待ちテラス」
- ※なくなり次第販売終了



タブレットショコラ

ビター、ミルク、ホワイトの3種の丸型板チョコに、ドライフルーツやナッツなどをトッピング。様々な食感や風味をお楽しみいただけます。

イチオシは、ホワイトチョコに宮崎県高千穂町産釜炒り茶の茶葉を混ぜたタブレット。お茶の風味豊かなパティシエこだわりの味わいをご堪能ください。

- 販売期間／2025年2月1日（土）～
- 販売料金／1枚700円
- 販売場所／シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート2階「風待ちテラス」



きんかんサントノーレ

フランスの伝統菓子サントノーレを、宮崎県生まれの貴重な種なしきんかん『みやざき夢丸』を使用してアレンジしました。サクサクのシュー生地と酸味のあるクリーム、そして甘いきんかんが織りなす至福の時間をご堪能ください。

- 販売期間／2025年2月1日（土）～ 2月28日（金）
- 販売料金／1,000円
- 販売場所／シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート2階「風待ちテラス」

※1日限定10個



フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置するフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアン・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン＆バーが揃っています。2024年10月にグランドオープンから30周年を迎えたフェニックス・シーガイア・リゾートは、これまでリニューアルを重ね、美しく雄大なロケーションとそれをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなしを高めてまいりました。「日本でいちばん“美味しい”リゾートへ」をブランドスローガンに掲げ、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新たな食の体験を提供し続けています。<<https://seagaia.co.jp/>>



※写真はすべてイメージです。※内容は変更となる場合がございます。