



※ 画像はイメージです。

## Gelee Dessert ジュレ・デセル **2024年リニューアル**

2024年初夏、hotel the progressのジュレ・デセル（果実ゼリー）を大幅にイノベーションしました。私達の念願であった、より自然素材、オーガニック素材へ！生産者の哲学が溢れた果実のみで作られたジュレ・デセルをクライアントの皆様へお届けしたい思いが、少しずつ少しずつ実現しています。

ジュレ・デセルは新鮮な果実だけが持つ生命力の香りを素直に表現したいと思い創ったものです。レストランのアヴァン・デセルで提供されるような果実のジュレを目指しました。柔らかいジュレの口溶けと清涼感は、夏の少しだけ暑い午後に一口含むだけで目が醒めるような水々しい香りを楽しんで頂ければと思っています。

### 美味しい召し上がり方

※よく冷やしてそのままお召し上がり頂いても美味しいです。さらに、季節のさまざまな果実を2cm位の大きさに切り、グラスに盛りつけ果実にジュレを少しほぐして掛けるだけで、まるでレストランで召し上がるようなデセルに変わります。

また、バニラのアイスクリームのソースにしていただけでも美味しいです。それ以外にもそのまま冷凍させ、食べる10分くらい前に室温に戻して頂き召し上がって頂くと、シャーベットのような食感を味わうことが出来ます。

※このジュレ・デセルは、当店が信頼するゼリーメーカーと素材選びから、香りと口溶け、量なども考慮し何度も試作を繰り返し完成したものです。私達が目指す『全ての素材をオーガニックに』という思いはまだ叶いませんが、素材ひとつひとつがより安全である事を基準に選択しています。

hotel the progress



### 1) スペイン・ラマンチャ産シャルドネ

スペイン・ラマンチャ地方のピオ・ワイン生産者がつくるシャルドネ種ぶどうを使用し、太陽をたっぷり浴びて育ったブドウの持つ豊かな風味に負けず、心地よいジュースが主原料です。

ハチミツやカリンを思わせるアロマの中にも、軽めのフィルターがけのため、琥珀色で重量感のあるテクスチャーが特徴です。

### 2) フランス・カルヴァドス産りんご

コックス種りんごの産地として名高い、フランス・ノルマンディー地方のカルヴァドス県カーン産のものを贅沢に使用。実の小さな薄赤い種類りんごで、自然な甘みと素晴らしい香りを持っています。

そんなノルマンディ産コックス種のみを用いたストレートジュースを原料に、風味、甘さと酸味のバランスがよく、芳醇な口あたりが特徴のジュレが出来上がりました。

### 3) 熊本県玉東町・池田果実園の自然栽培みかん

池田さんの柑橘園を訪ねると、自然栽培とはこういう事だと驚くことでしょう。みかんの木々の中に雑草、昆虫が共生することで、みかんの香りや酸味が調和し風味が力強くなり、まさしく果実の生命を感じます。

### 4) コスタリカ産のパイナップルと様々な果実

コスタリカの碧い海風と太陽が作り出す、自然の営みから生まれる風味溢れるパイナップル。そこにオーガニックパッションフルーツと自然栽培のみかんを調和させました。

### 5) 福岡糸島山口さんのオーガニック橙

橙という柑橘が持つ日本的なまろやかなシトラス系の香りや酸味は、柚子の様な特徴的爽やかな香りや酸味とはまた違う、上品で心までなごむ様な気持ちにさせてくれるものです。

### 6) 山形県河北町の小野さんのブルーベリー

小野さんが作る自然栽培ブルーベリーは、粒が丸々とし大きく色は濃紺。香りは濃く長く続き、コンフィチュールやジュレにしても、その香りは失われる事はありません。