

都ホテル 四日市 奈良「日乃出製氷」の純度が高い氷・大和氷室を使った 4 種のかき氷を販売

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は夏の期間限定で、1 階レストラン＆ゲストラウンジ「パルミエール」にて奈良「日乃出製氷」の大和氷室を使った 4 種のかき氷を好評販売中です。ホテルの若手パティシエがそれぞれ考案したかき氷は、地元・三重県四日市市水沢で採れた萩村製茶のお茶と九鬼産業の胡麻を使った「伊勢茶」をはじめ、ふわっと軽い口どけの氷と果実の甘味がとても良く合う「キウイパイナップル」や「夏いちご」、「MANGO」の 4 種を提供します。夏季限定の趣向を凝らしたこだわりのかき氷でひとときの涼をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



かき氷 4 種 イメージ

< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >
都ホテル 四日市 マーケティング部
〒510-0075 三重県四日市市安島 1-3-38
TEL : 059-355-2806 FAX : 059-352-4163

別 紙

■大和氷室のかき氷

奈良氷室神社のお膝元で、四代に渡り純度が高く美味しい氷を作る日乃出製氷。ブランド純氷「大和氷室（やまとひむろ）」を使って作るかき氷は、ふわっと軽い口どけが特徴です。大和氷室に合う素材を使い、ホテルの若手パティシエがそれぞれ考案した4種のかき氷を提供します。心ほどける涼のひとつときをお楽しみください。

■実施概要

【販売期間】 2026 年 9 月 30 日（水）まで

【料 金】 ◆伊勢茶	1,800 円	◆キウイパイ	2,000 円
◆夏いちご	1,800 円	◆M A N G O	2,000 円

【内 容】

『伊 勢 茶』 地元・三重県四日市市水沢で採れた萩村製茶の伊勢茶や九鬼産業の胡麻を取り入れました。濃厚な伊勢茶に黒胡麻が香る贅沢な和の味わい。柚子シロップで爽やかな変化もお楽しみください。

『キウイパイ』 キウイとパイ、ライムの酸味をまろやかなマスカルポーネクリームが引き立てる、爽やかで上品な一品。

『夏いちご』 甘酸っぱい濃厚ソースと練乳がとろけ合う、至福の甘酸っぱさに包まれるひとつときをお楽しみください。

『MANGO』 濃厚マンゴーとココナッツが奏でる南国のとろけるかき氷です。



『伊勢茶』



『キウイパイ』



『夏いちご』



『MANGO』

「日乃出製氷株式会社」

昭和十六年、古都奈良で誕生した「日乃出製氷株式会社（ひのでせいひょう）」

一般的な製氷は約 48 時間で凍らせますが、大和氷室は -8°C の独自製法で、72 時間かけゆっくりと凍結しています。さらに製氷中にエアレーションを行いながら水を攪拌することで、透明で純度の高い氷が育ち品質に違いが生まれます。

<https://www.nara-no-kooriya.com/>

【ご予約・お問い合わせ先】

レストラン & ゲストラウンジ パルミエール

営業時間	朝食	6:30~10:00
	ランチ	11:30~14:30
	カフェ	10:00~11:30
		14:30~17:00(LO16:30)

TEL: 059-355-2816



※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料（10％）が含まれています。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

【都ホテル 四日市】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/>

公式インスタグラム

https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

公式 LINE

<https://lin.ee/23cpkVV>

以 上