

報道関係各位

2023年11月15日

若手・中堅社員のアイデアを期間限定で商品化！  
東京産はちみつのかぼちゃそのままのプリンなど、全4品が登場  
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー  
「ラウンジ サウスコートで味わう“コンテスト受賞プリン”」  
2023年12月1日（金）から2024年2月29日（木）まで

「小田急ホテルセンチュリーサザンタワー」（所在地：東京都渋谷区代々木2-2-1、総支配人：宮越 真理子）内、ラウンジ サウスコートでは、第4回社内料理コンテストで選ばれたプリンを2023年12月1日（金）から2024年2月29日（木）までの期間限定で提供いたします。



▲奥：東京産はちみつのかぼちゃのプリン 手前：3種プリンの盛り合わせ

▲1～3位までの受賞者（左から）関井 雄大（第三位）、  
田邊 千愛（第一位）、大澤 詩織・星 菜々美（第二位）

この社内料理コンテストは、2020年にコロナ禍における従業員のモチベーション向上とサザンタワーの新たなスタイルの確立を目的に開催を開始してから、本年度で第4回目となりました。

今回のコンテストでは調理従事者を対象に、幅広い世代に親しまれている「プリン」をテーマに、SDGsに沿ったサステナブルな食材・フードロス削減を念頭に商品であること、東京産野菜などのホテルのUSP（Unique Selling Proposition / 独自の強み）食材を使用した商品であることなどを評価ポイントにしたものです。

その結果、応募数11作品（13名）、約100名のホテルスタッフによる試食とオンライン投票で選ばれた最優秀賞（1位）の「東京産はちみつのかぼちゃのプリン」と、2位～4位を受賞した3種類のプリンをワンプレートにした「調理コンテスト受賞作品3種プリンの盛り合わせ」をご用意します。

●期間：2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）

●提供店舗：ラウンジ サウスコート（20階）

●営業時間：月～木曜日 12:00～20:00（ラストオーダー 19:00）、金曜日 12:00～21:00（ラストオーダー 20:00）  
土曜日 10:00～20:00（ラストオーダー 19:00）、日・祝日 10:00～19:00（ラストオーダー 18:00）

●メニュー・料金

「東京産はちみつのかぼちゃのプリン」 ¥1,200（デザートとドリンクのセット ¥2,000、アイスクリームとドリンクのセット ¥2,300）

「調理コンテスト受賞作品 3種プリンの盛り合わせ」 ¥1,600 / ドリンクセット ¥2,100

\*上記料金にはサービス料と消費税が含まれます。写真はイメージです。

\*食材の仕入れ状況によりメニュー内容、提供方法などを変更する場合がございます。

お客様からのお問い合わせ先：03-5354-2172（ホテル予約 / 受付時間 9:00～18:00）

<以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先>

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー マーケティング課 須永、櫻井 TEL：03-5354-2162 MAIL：pr@southerntower.co.jp

## 受賞プリンについて

### 優秀賞（第一位）：食べ進めるごとに満足度が増す、本年入社社員が発案。「東京産はちみつのプリン」

（調理課 田邊 千愛）

「地域との新たな繋がりを大切にしつつ地産地消も意識した商品開発をしたい」という田邊の想いから、三鷹産のはちみつを選定しました。プリン、スポンジケーキ、クリームそれぞれにはちみつの優しい味わいが広がり、お子様から大人まで楽しめるグラススイーツです。

プリンのおいしさもさることながら、スポンジケーキやクリームと一緒に二度三度と様々なおいしさを楽しめる満足度の高さが評価されました。

この「東京産はちみつのプリン」は季節のデザート的一种に加わり、ドリンクと一緒にでもお楽しみいただけます。



▲東京産はちみつのプリン

### 第二位：新入社員のアイデアを先輩社員がブラッシュアップ。2人の力でコラボ受賞「坊ちゃんかぼちゃの塩キャラメルプリン」

（調理課 大澤 詩織・星 菜々美）

東京産坊ちゃんかぼちゃの特徴を生かしながら、小さくかわいいかぼちゃを丸ごと使用し、インパクトのある見た目と食品ロスにも配慮した完成度の高いプリンが見事第二位に輝きました。試食コメントでは「おいしい」という味わいに対する評価が多く、味と見た目のバランスの良い一品になっています

### 第三位：プリン新たな可能性を感じる味わい

#### 「キルシュ香るピスタチオプリン 東京産ブルーベリーソース」

（調理課 関井 雄大）

地産地消を意識し、東京産のブルーベリーのおいしさを知ってほしいとの想いから考案されたプリン。試食のコメントではピスタチオとブルーベリーの組み合わせが斬新で、その組み合わせのバランスの良さを高く評価する声が多く寄せられました。



▲左：キルシュ香るピスタチオプリン東京産ブルーベリーソース

中央：栗と十六穀米のプリン

右：坊ちゃんかぼちゃの塩キャラメルプリン

### 第四位：卵と牛乳ベースのプリンでどれだけおいしく作ることができるかを追求。「栗と十六穀米のプリン」

（調理課 坂本 康介）

実り豊かな味わいを引き出すため、卵と牛乳ベースのシンプルなプリンにくるみ、十六穀米、レーズンを加えました。一度に色々な食感を楽しめるのも魅力です。

## （参考）店舗情報：ラウンジ サウスコート

20階のホテルロビーに隣接し、大きな窓からの眺望が印象的なラウンジ サウスコート。季節感あふれる華やかなデザートや季節のアフタヌーンティーなどの豊富なメニューをご用意しています。

ご友人やパートナーとの楽しい語らいの場に、またお一人での優雅なひとときに。窓の外に広がる新宿高層ビル群を中心としたアーバンビューを望みながら、開放感を満喫しリラックスしたひとときをお過ごしいただけます。



<以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先>

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー マーケティング課 須永、櫻井 TEL：03-5354-2162 MAIL：pr@southerntower.co.jp



小田急ホテルセンチュリーサザンタワーは、地下4階、地上36階建てのオフィス・ショップからなる複合型高層ビル「小田急サザンタワー」内にあります。ホテル階は19階から35階の部分で、ロビー・フロントは20階にございます。375室ある全客室は、22階から35階まで。レストランやラウンジ・客室からは遥か彼方まで広がる東京の景色をお楽しみいただけます。

客室：375室、レストラン・ラウンジ：3、宴会場・会議室：2 / 個室：2

#### 【交通アクセス】

JR ほか新宿駅南口から徒歩3分、JR 新宿駅甲州街道改札、新南改札から徒歩3分、都営地下鉄新宿駅A1出口から徒歩1分、首都高速4号線「新宿ランプ」から車で5分

#### 【所在地】

〒151-8583 東京都渋谷区代々木 2-2-1

TEL. 03-5354-0111 (代表)

ホームページ：<https://www.southerntower.co.jp>

Facebook：<https://www.facebook.com/southerntower/>

Instagram：<https://www.instagram.com/hotelcenturysoutherntower/>