



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2021年7月1日
株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴラ 大阪守口 おうち時間を優雅に楽しむスイーツお重 「パティシエの JU-BAKO」7月1日(木)発売

ホテル アゴラ 大阪守口(所在地:大阪府守口市河原町 10-5 総支配人:伊藤 成彦 客室数:175 室)は、色とりどりのスイーツをお重に詰め合わせた「パティシエの JU-BAKO」を2021年7月1日(木)より、1F ベーカリー&カフェ ファゴットにて販売します。



「パティシエの JU-BAKO」は、ご自宅で過ごす時間が増え、テイクアウトやお取り寄せするスタイルが日常に定着した今、ホテルメイドのスイーツを気軽に楽しんでいただきたくご用意したテイクアウト商品です。4 つに仕切った重箱に、定番販売しているパウンドケーキの他、ムースやクリームを楽しめる生菓子、本商品限定のマカロン、五色カラーに輝くチョコレートと、4 種 20 個の色鮮やかなスイーツを詰め合わせました。シックなブラックカラーの蓋を取ると現れる、色彩のインパクトをまずは目で楽しみ、パティシエが丁寧にこしらえたいくつもの味わいを堪能できる本商品は、記念日や手土産にもおすすめです。見た目も味わいも華やかなスイーツで優雅なおうち時間をお過ごしください。

ホテル アゴラ 大阪守口は、“過去と未来を紡ぐ「きっかけ」と出逢えるホテル”のコンセプトのもと、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

[メディア関係者様からのお問合せ先]

株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

PR 担当: 田端 (080-9822-2013)

[東京オフィス] 〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル 7F

[大阪オフィス] 〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 6F

お問合せ/TEL:072-224-6146 E-mail:pr@agora.jp www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES

■パティシエのJU-BAKO 概要

内 容:生菓子6種

(ピスタチオムース、テリーヌショコラ、カシスショコラ、マルジョレーヌ
ベリーのムース、ダブルフロマージュ)

ガナッシュクリーム入りボンボンショコラ5種

(ヘーゼルナッツ、ライチ&ベリー、トロピカル、ピスタチオ、塩キャラメル)

マカロン6種

(ミントチョコレート、ベリーのコンフィチュール、苺チョコレート、
レモンクリーム、オレンジコンフィチュール、ピスタチオクリーム)

パウンドケーキ3種

(オレンジ、ショコラ、マロン)

期 間:2021年7月1日(木)より ※お渡し時間:11:00~18:00

料 金:6,000円(消費税込み)

場 所:ホテル アゴラ 大阪守口 1F ベーカリー&カフェ ファゴット

※土・日・祝日は20:00までのお渡し

※7日前までに要予約

【お客様からのお問合せ・ご予約】

ホテル アゴラ 大阪守口 レストラン予約係 TEL:06-6994-1185