



2024年10月29日

(株)湊与×丸十製パン(株)×フルーツパーク富士屋ホテル 3社コラボレーション  
**新感覚サンドウィッチ「ロービーサンド」の販売開始!**  
フルーツパーク富士屋ホテル

国際興業グループの富士屋ホテル株式会社(本社/神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/代表取締役 社長 安藤 昭)ではフルーツパーク富士屋ホテル(山梨県山梨市江曾原 1388/常務取締役 総支配人 田淵 幸弘)にて、ホテル自慢の自家製ローストビーフに甲州名物 鮎の煮貝で知られる株式会社 湊与の鮎醤油だれを塗り、パン酵母の老舗・丸十山梨製パン株式会社の耳まで柔らかいパンで挟んだ、新感覚のサンドウィッチ「ロービーサンド」の販売を開始しました。それぞれの素材の持ち味を最大限に引き出すため、余計なものを加えずシンプルな組み合わせに仕上げました。ローストビーフと一緒に相性の良い野菜を挟むことで、さっぱりとした後味になっています。お好みでホースラディッシュを絡めると、ツーンと鼻に抜ける爽快感がアクセントとなり、より一層奥深い味わいが楽しめます。自家製ローストビーフと鮎醤油だれの絶妙なハーモニー、そして具材を包む耳までやわらかくしっとりとした白い食パンとの組み合わせは、ほかでは味わえないオリジナリティあふれる贅沢な一品です。3社がコラボレーションした新感覚の「ロービーサンド」お楽しみください。



**新感覚サンドウィッチ「ロービーサンド」の販売開始! 概要**

- 【商品名】 ベラヴィスタオリジナル「ロービーサンド」  
【料金/時間】 3,200円(税込)/10:30~16:30  
【販売開始日】 2024年10月23日(水)より  
【提供場所】 フルーツカフェ ベラヴィスタ(フルーツパーク富士屋ホテル 1階)  
【内容】 ホテルのシェフが焼き上げる、こだわりのローストビーフ

ホテルのシェフが丁寧に焼き上げた自家製ローストビーフは、しっとりトロけるような柔らかさが特徴の一品です。

**400年の歴史と伝統が香る、鮎醤油だれ**

鮎の煮貝の元祖として知られる「株式会社 湊与」の秘伝の鮎醤油だれは、400年もの歴史と伝統が生み出した、深みのある味わいが特徴です。その芳醇な香りとコクが、ホテル自慢のローストビーフにさらなる旨みをプラスします。

**創業100年の老舗がつくる、しっとりふわふわのパン**

山梨を代表する老舗パン屋「丸十山梨製パン」の、耳まで柔らかくしっとりとした食感が特徴の白い食パンが、ローストビーフと鮎醤油だれの風味を優しく包み込みます。

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

フルーツパーク富士屋ホテル

担当/ 営業課 青柳 博之

TEL:0553-22-8811 FAX:0553-22-3988

〒405-0043 山梨県山梨市江曾原1388(笛吹川フルーツ公園内)

<https://www.fruitpark.jp/>

