

報道関係者 各位

PRESS RELEASE



## 和歌山県・紀の川市

### パリ発祥の美食ブランド フォションによるグルメホテル フォションホテル京都にて「紀の里の桃」を使用したメニューを提供！

紀の川市では、紀の川市産ブランドの認知度向上と販路開拓を目的に、市産農産物を使用した企業とのコラボ商品販売に向けた取組みを行っています。このたび、パリ発祥の美食ブランド フォションによるグルメホテル「フォションホテル京都」(所在地:京都府京都市下京区 総支配人:胡麻本浄)にて、生産量西日本一の紀の川市産桃「紀の里の桃」を使用したメニューが提供されます。

今後も企業と連携した商品開発を推進し、紀の川市産農産物の魅力を発信していきます。

#### ■ピーチサマーアフターヌーンティー

フォションホテル京都自慢の良質な水「千年水」のゼリーと紀の里の桃や季節のフルーツで構成されたミニパルフェや、グランティーマスターによる特別製法で淹れるウェルカムアイスティーなど、涼やかな夏のティータイムを彩る紅茶とスイーツ・セイボリーのマリアーージュが楽しめます。

【販売期間】2026年6月20日(土)～8月11日(火)

【店舗名】フォションホテル京都/  
サロンドテフォション

【時間】11時～13時、14時～16時、17時～22時  
(最終入店19:00)

※各ご利用時間2時間制・要予約

【メニュー(一例)】紀の里の桃のムースサンドショートケーキ  
紀の里の桃のパルフェ



#### ■「桃の千年水ゼリー」「桃の千年水パフェ」

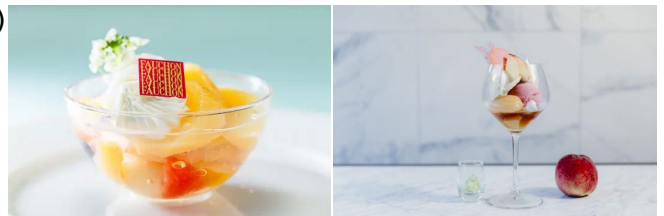
紀の里の桃と季節のフルーツを千年水のゼリーで包み込んだ「桃の千年水ゼリー」が登場。

また、かつてティーサロンで提供された桃パフェが「桃の千年水パフェ」として復活。

【販売期間】2026年6月20日(土)～8月11日(火)

【店舗名】フォションホテル京都/  
パストリー&ブティック フォション

【時間】10時～18時



詳細については、フォションホテル京都オフィシャル HP をご覧ください。

<https://hotelfauchonkyoto.com/>

#### 【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 農林商工部農業振興課 担当:和泉・妹背

TEL:0736-79-3902 FAX:0736-79-3928 E-MAIL:k080500-001@city.kinokawa.lg.jp

