



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の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:杉村信久)にて、生産量西日本一の紀の川市産の桃「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。

■リフレッシュサマーアフタヌーンティー

京都の良質なミネラルウォーター「千年水」のひんやりメニューで清涼感やぷるぷる食感を満喫できる夏のアフタヌーンティーを前半にピーチバージョン、後半にシャインマスカットバージョンとして提供。ピーチバージョンに「紀の里の桃」を使用。

【販売期間】2025年7月20日(日)～9月23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時)

※各ご利用時間2時間制・要予約

【メニュー例】<スイーツ>桃の千年水の雫パルフェ

<セイボリー>桃のガスパチョ



■フレッシュな桃のコンポートが入った「桃の千年水」

桃の自家製コンポートを千年水で包み込んだ「桃の千年水」をイートインパフェとテイクアウトカップで限定販売。

【販売期間】2025年7月1日(火)販売開始

【時 間】イートイン 11時～22時
テイクアウト販売 10時～18時

【メニュー】桃の千年水パフェ

※予約優先、各日数量限定、イートインに限る

桃の千年水ヴェリーヌ



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



笑顔で
歩んだ20年
輝く未来へ
紀の川市