

2014年9月10日

日本とフランスのシェフパティシエがプロデュース クリスマスに笑顔をお届けするケーキ&シュトーレン

「クリスマスケーキ&シュトーレン 2014」

2014年10月1日(水)より予約受付開始

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:野々部孝司)では、技術提携をしているフランスのシェフパティシエ「ローラン・ジャンン」と当ホテルのシェフパティシエがプロデュースするクリスマスケーキとシュトーレンの予約受注を2014年10月1日(水)より開始いたします。ローラン・ジャンンの「デリス・ド・ノエル 2014」は1台5,800円、シェフパティシエ牧野太志の「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2014」は1台4,500円、ベーカリーシェフ三沢徳明の「シュトーレン 2014」は1本2,800円にて販売をいたします。



「デリス・ド・ノエル 2014」は、パリの老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエであるローラン・ジャンンがプロデュースしたクリスマスケーキです。2011年には「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を、2013年にはフランス共和国政府より「農事功労章-シュヴァリエ」を受章するなど、国内外にて活躍中のスターパティシエであるローラン・ジャンン。その華々しい功績とは相対するような、素朴でやさしい雰囲気のあるクリスマスケーキに仕上がりました。ジャンン氏の作風は、日常の中で見聞したさまざまな風景や、体験、素材への愛情をストーリー仕立てでデザートやケーキで表現することが特徴的です。今年はジャンン氏本人が森に出かけたときに見つけた薪をモチーフに型を作り、木の実(ヘーゼルナッツ)の香りが口に入れた瞬間に広がるケーキとなっております。モダンなデザインでありながら森や木のぬくもりがそのまま伝わってくるような温かみのある作品です。

「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2014」は、当ホテルのシェフパティシエ、牧野太志が考案いたしました。クリスマスのひとときに、そりに乗ったスノーマンが“夢と希望のプレゼント”を乗せて旅に出る様子をテーマに、箱を開けた瞬間に笑顔が飛び出すようなデザインにこだわりました。白いソリはホワイトチョコレートでできておりますので、ケーキと一緒にお召し上がりいただくことも可能です。マスカルポーネチーズでできたムースの食感がやさしいケーキとなっておりますので、お子さまから大人の方までお楽しみいただける作品となっております。

「シュトーレン 2014」は、ドイツに伝わるクリスマスの伝統菓子で、ベーカリーシェフの三沢徳明が丁寧に焼き上げてご用意いたします。ドイツではこのお菓子をクリスマスの4週間前から薄く切り分けてクリスマスを待ち望むという慣習があり、薄く切ってそのまま召し上がっても、チーズなどと合わせてオードブルとしても楽しめるように、ドライフルーツやクルミをふんだんに詰め込み、しっとりとした食感が特徴のシュトーレンに仕上げました。

※クリスマスケーキ&シュトーレンの販売概要、および各作品の詳細を取りまとめましたので、ご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 山野 t.yamano@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

「クリスマスケーキ&シュトーレン 2014」販売概要

- 商品名 ①ローラン・ジャンプロデュース「デリス・ド・ノエル 2014」
②「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2014」
③「シュトーレン 2014」
- 販売価格 *デリス・ド・ノエル 2014 5,800 円<長さ 18cm×奥行 10cm 高さ 7.5cm>
*ヴォヤージュ・ド・ノエル 2014 4,500 円<長さ 20cm×奥行 9.5cm×高さ 13cm>
*シュトーレン 2014 2,800 円<長さ 17cm×奥行 11.5cm×高さ 7.5cm>
※料金はいずれも消費税込。
- 販売場所 ベストリーショップ (LBF)
- 予約期間 2014 年 10 月 1 日 (水) ~12 月 15 日 (月) まで受付
- 早期予約特典 【公式 HP ネット予約限定】2014 年 10 月 31 日 (金) までに「デリス・ド・ノエル 2014」または「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2014」をご予約の方に、ホテルパンをプレゼントいたします。
- お渡し日 「デリス・ド・ノエル 2014」 & 「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2014」
2014 年 12 月 16 日 (火) ~12 月 25 日 (木)
「シュトーレン 2014」
2013 年 12 月 1 日 (月) ~12 月 25 日 (木)
- 予約方法 電話 03-3476-3000 (代) ベストリーショップまたは
インターネット <http://www.ceruleantower-hotel.com>

「クリスマスケーキ&シュトーレン 2014」商品概要

【デリス・ド・ノエル 2014】 Délice de Noël 2014

ローラン・ジャンが森に出かけたときに見つけた薪をモチーフにダックワース生地でフランボワーズの果実とベリー、ヘーゼルナッツのムースを包んだロールケーキに仕立てました。ヘーゼルナッツのバタークリームも軽やかで、別添えのラズベリーソースをかけて甘さと酸味のマリージュもお楽しみください。



【ヴォヤージュ・ド・ノエル 2014】 Voyage de Noël 2014

イチゴのジュースを含ませたスポンジとミックスベリーのゼリーをマスカルポーネチーズの優しいムースで包みました。サブレ・ブルトンの塩味とサクサクとした食感もアクセント。イチゴとベリーをふんだんに乗せたホワイトチョコレートのそりに乗り、スノーマンがクリスマスの食卓に夢と希望をお届けするシーンをイメージした作品です。



【シュトーレン 2014】 Stollen 2014

4 週間前より薄く切り分けて楽しみながらクリスマスを待ち望むというドイツの伝統菓子シュトーレン。ドライフルーツとクルミを香り高いお酒に漬け込み、クリスマスの時期に風味が高まるよう丁寧に準備いたしました。紅茶や洋酒との相性もよいのが魅力。ご家族だけではなく、ご友人とのクリスマスパーティーのおもたせとしてもおすすめです。



シェフのプロフィール紹介

◆ローラン・ジャン LAURENT JEANNIN 「ホテル・ル・ブリストル パリ」 シェフパティシエ

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたフランスを代表するパティシエのひとり。現在は高級ブティックが軒を連ねるパリ「フォーヴォール・サントノーレ通り」に建つ老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュースしている。

「ミシュランガイド フランス 2009」にてブリストルが3つ星に昇格したことに貢献する。セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結ぶ。来日の度にパリの最新デザートを東京に発信し続けており、年に1度の来日を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。2013年、「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。



◆牧野 太志 FUTOSHI MAKINO セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ

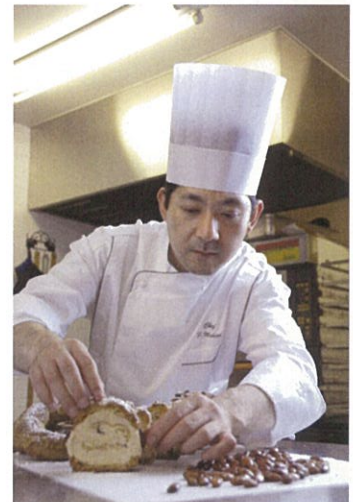
パリヤルクセンブルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。

各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を担っている。

2007年、その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。

さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。

季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している



◆三沢 徳明 NORIAKI MISAWA セルリアンタワー東急ホテル ベーカージェフ

東京の製菓学校を卒業し、ブーランジェ（パン職人）を志し、製パンの世界に入る。

卒業後はベーカリー店での勤務後、2001年セルリアンタワー東急ホテル入社。フランスでの修行を経てベーカージェフに就任。北海道出身で、故郷の広大な大地と自然に育まれた自由で大胆な感性が日々のパン作りのベースとなっている。

「パンは生きているもの。毎日素材そのものと対話しながら捏ねて、成型してベストなタイミングで焼き上げることを意識しています。生きている物だからこそ毎日同じパンでも焼きあがりに変化がでます。納得できるものだけ、店頭にお出ししております」とこだわりを語る。

作り上げるパンは生き活きとしていて食べた人が幸せになるあたたかさ、ファンも多数。

