

報道関係各位

2013年12月18日

唐津焼ぐい呑とバレンタインチョコレートのコラボレーション！ 新作「KARATSU～唐津～」1/15(水)～予約開始！ 異なる味わいを“利きチョコレート”できる！

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、「KARATSU～唐津～」(価格：単品5,800円<限定10セット>/ペア10,000円<限定5セット>)を2014年バレンタインチョコレートの新作として発表いたします。2014年1月15日(水)から予約を開始し、2月1日(土)～2月14日(金)まで「ペストリーショップ」(LBF)にて販売いたします。



「KARATSU～唐津～」

2014年、開業13周年を迎えるにあたり、今一度原点に立ち返ってホテルの本質を追求する1年とした中で、ホテルコンセプトである“和と洋のコラボレーション”をテーマに、シェフパティシエ牧野太志が考案したバレンタインチョコレートです。

ホテルパティシエが手作りする味わいの異なる5種5枚のチョコレートを唐津焼のぐい呑に詰め合わせております。単品は【限定10セット】、ペアは【限定5セット】で販売いたします。

このチョコレートは、男性が贈られて嬉しい物、その後も使っていただける物という視点で考案され、甘い物も辛い物もお好きな男性におすすめです。また、木箱の醸し出すぬくもり、唐津焼独特の渋みがあることから、部署の女性全員から上司の方へ、お孫さまからおじいさまへ、お嬢さまからお父さまへ、そんなシチュエーションでの贈り物に最適です。頂いたチョコレートを肴に父娘で酌み交わし、いつの間にか成長したお嬢さまとのひとときを楽しんでいただきたい、そんな願いを込めてお届けいたします。

お酒好きなあの方と、カカオの風味の異なる5種のチョコレートでお飲物とのマリアージュも試しつつ、“利きチョコレート”をお楽しみください。

※ぐい呑は、唐津焼作家熊本千治(くまもと・ちはる。2009年日展“特選”入賞者)の作品です。

※協力：「GALERIE AZUR(ぎやるり あじゅーる)」(セルリアンタワー東急ホテル LBF)

※商品概要、チョコレート詳細、シェフプロフィール、GALERIE AZUR 紹介は、添付資料をご参照ください。

◎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)

取材窓口 西澤：E-mail: y.nishizawa@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。

「KARATSU～唐津～」商品概要

- 商品名 **KARATSU～唐津～**
- 販売価格 単品 5,800 円<限定 10 セット>/ペア 10,000 円<限定 5 セット> ※消費税込。
- 販売場所 ペストリーショップ (LBF)
- 予約期間 2014 年 1 月 15 日 (水) ～2 月 13 日 (木)
- お渡し日 2014 年 2 月 1 日 (土) ～2 月 14 日 (金) ペストリーショップにて (11:00～21:00)
- ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ(LBF) 電話：03-3476-3000 (代) またはインターネットにて承ります。
- ホテルホームページ <http://www.ceruleantower-hotel.com/>

★KARATSU～唐津～



【左より】

ホワイトチョコレート

カカオ分 35%のヴァローナチョコレート「イボワール」を使用。

ミルクチョコレート

カカオ分 40%のヴァローナチョコレート「ジヴァラ・ラクテ」を使用。

金箔付き

カカオ分 53%のヴァローナチョコレート「エクストラ・ノワール」を使用。

銀箔付き

カカオ分 66%のヴァローナチョコレート「カラライブ」を使用。

ブラックチョコレート

カカオ分 72%のヴァローナチョコレート「アラグアニ」を使用。

カカオ分が増えるごとに、カカオの風味がより強く濃く感じられます。上蓋もチョコレートでできております。

◆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)



パリや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、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。

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。

◆「GALERIE AZUR」(ぎやるり あじゅーる) LBF

ぎやるり あじゅーる
GALERIE AZUR

芸術文化を愛する大勢の人が集う憩いの空間を目指し、国内外トップクラスのアート作品や若手作家の作品を展示。ライフスタイルや大切な記念にふさわしい、お気に入りの逸品との出会いの場を提供している。

営業時間：11:00～18:00

電話：03-6427-0029 (直通)

ホームページ：<http://www.galerieazur.jp/>