

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-27 (2014・1・14)

伝統のバナナブレッドのバレンタインバージョンや、
和のエッセンスをプラスしたオリジナルチョコレートを贈り物に
「スイートバレンタイン 2014」 1/15 より予約開始
パストリーブティック「ORIGAMI」にて販売

ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：但馬 英俊）では、2014年1月15日（水）より「スイートバレンタイン 2014」の商品の予約を開始いたします。商品内容は昨年ご好評いただいた2種類で、キャピトル伝統のバナナブレッドをバレンタインバージョンに仕立てた「チョコバナナブレッド」（1,260円 / 1日限定50個 / 販売期間：2月11日～14日）と、和のエッセンスをプラスしたシェフパティシエ 安里オリジナルの「チョコレートボックス」（2,100円 / 限定40個 / 販売期間：2月1日～14日）です。どちらもB2F パストリーブティック「ORIGAMI」にて承ります。

「チョコバナナブレッド」は、昨年完売後も多くのお問い合わせをいただいた人気商品で、そのお客様のお声にお応えすべく今年は限定数を増やし再登場いたします。キャピトル伝統のバナナブレッドにトップパティシエ達がこぞって用いるフランス・ヴァローナ社のカカオ66%ブラックチョコレートを練りこんだ贅沢な一品です。完熟バナナの豊かな風味に上品な甘さとブラックチョコレートの深みを加えた上質な一品を、お勤め先やご友人への贈り物にどうぞ。

もう一品は5つのフレーバーを詰め合わせた「チョコレートボックス」を、味わい新たにご用意いたしました。今年のチョコレートボックスは、シェフパティシエ 安里がチョコレートに合う「和」のエッセンス5種類を厳選し1粒ごとにお楽しみいただけるように作り上げた力作です。5つのフレーバーは、和のスイーツの王道“抹茶とあずき”、ピリリとしたアクセントが黒糖の甘さを引き立たせる“生姜と黒糖”、香ばしさがチョコレートと相性の良い“胡麻”、チョコの甘さにすっきりとした余韻を加える“山椒”、口いっぱい広がる少し大人の味わいの和風ボンボン菓子“日本酒”。いずれもチョコレートに「和」の上品さを加えた大人向けの一粒です。大切な人への贈り物や成人された方からご両親へのプレゼントにどうぞ。

またパストリーブティック「ORIGAMI」では、季節に応じた様々なホテルメイドの商品を展開してまいります。3月にはホワイトデーにぴったりのホテルメイドのオリジナル商品の販売を予定しています。



写真は2013年のものです

ザ・キャピトルホテル 東急

【スイートバレンタイン 2014 概要】

■予約期間 2014年1月15日(水)より受付開始

■販売場所 パストリーブティック「ORIGAMI」(東急キャピトルタワー B2F)
 営業時間 平日 11:00~20:00
 土日祝 11:00~18:00

■販売商品

◇チョコレートバナナブレッド 1,260円 / 1日限定 50個
 2014年2月11日(火・祝)~2014年2月14日(金)

◇チョコレートギフトボックス 2,100円 / 限定 40個
 “抹茶とあずき”、“生姜と黒糖”、“胡麻”、“山椒”、“日本酒”の5粒入り
 2014年2月1日(土)~2014年2月14日(金)

※表示価格は消費税を含んでおります。

※各種数量限定で販売いたしますので、売り切れ次第終了とさせていただきます。

〔お客様からのお問い合わせ〕
 ザ・キャピトルホテル 東急
 パストリーブティック「ORIGAMI」
 Tel:03-3503-0208(直通)
 営業時間外はこちらへご連絡ください
 Tel:03-3503-0872

〔本件に関するお問い合わせ〕
 ザ・キャピトルホテル 東急
 マーケティング&セールス：前場(ぜんば)
 Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
 E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

■パストリーブティック「ORIGAMI」概要

ホテルが誇る美食の「アンテナショップ」として、
 パティシエのこだわりが詰まったスイーツや
 上質なホテルブレッドをお持ち帰りいただける
 パストリーブティック「ORIGAMI」。

ザ・キャピトルホテル 東急の地下2階、
 地下鉄からのアクセス至便なロケーションで、
 伝統のバナナブレッドや、焼き菓子詰合せなど、
 大切な方へのお土産やギフトセットもご用意しております。



安里 哲也(ザ・キャピトルホテル 東急 シェフパティシエ)

1971年 大阪府生まれ。1988年 和食の料理人としてキャリアをスタート。

懐石料理などの御食事後に提供されるフルーツ「水菓子」から着想を得て独学で
 デザートの研究をしたことがきっかけとなり、25歳で洋菓子へ転向。2000年に
 名古屋東急ホテル入社後は、2009年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」
 優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。

2010年 ザ・キャピトルホテル 東急のシェフ・パティシエに就任。

現在は次世代トップパティシエの一人として、日本洋菓子協会連合会 指導員やコンテスト審査員も歴任。

旬の食材に注目し、素材でクラシカルな中に季節を感じることでできる商品を提案している。

