

報道関係各位

2014年12月9日

新年に、ご家族やお仲間と共に楽しむ フランスの伝統菓子 「ガレット・デ・ロワ 2015」販売開始

2015年1月1日(木・祝)～31日(土) ペストリーショップにて販売

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区)のペストリーショップでは、2015年、1月1日(木・祝)にフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ 2015」の販売を開始いたします。サイズは2種類ご用意しており、Sサイズ 1,852円、Lサイズ 2,777円で販売いたします。



「ガレット・デ・ロワ」とは、フランスでは、年が明けると一斉に菓子店に並ぶ新年に欠かせないお菓子で、家族や友人達が集い、大勢で切り分けて楽しむという慣わしがあります。元々はキリスト教の祭日である1月6日の公現祭(エピファニー)にちなんだといわれていますが、近年では、1月中であれば、人々が集まるときに食べられています。「フェーヴ」という小さな陶器製の人形やおもちゃなどが中に隠れているのが特徴で、切り分けたガレットに「フェーヴ」が入っていた人は1年間幸福が続くといわれております。王冠が添えられているのは、フェーヴを当てた人が「王様」、または「王女様」に扮してお相手を選び、祝福を受けられるという意味があります。
※フェーヴ(fève)とはソラマメを意味し、元々は本物のソラマメをいれて焼き上げていたことに由来。

セルリアンタワー東急ホテルのシェフパティシエ牧野太志が提案する「ガレット・デ・ロワ」はアーモンドクリームを詰めたシンプルな味わいが魅力で、パイ生地がかたどった繊細なデザインが印象的な作品です。お菓子を通じてフランスの文化を伝えていきたいという思いから、2009年に初めて「ガレット・デ・ロワ」を発売、1月限定のお菓子として、毎年販売を続けてまいりました。年を重ねるごとに「ガレット・デ・ロワ」を楽しむ習慣は、日本にも浸透してまいりました。ホームパーティーや新年の様々なお集まりに、お年賀のおもたせとしても最適な「ガレット・デ・ロワ」を囲んで新年のひとときを大切な方々と共に楽しむ時間を提案してまいります。

◎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: 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。

「ガレット・デ・ロワ 2015」商品・販売概要



- 発売期間 2015年1月1日(木・祝)～1月31日(土)
- 販売価格 Sサイズ(14cm) 1,852円
Lサイズ(21cm) 2,777円(いずれも消費税込)
- 販売場所 ペストリーショップ(LBF)
- 商品内容 ガレット・デ・ロワ1個につき王冠1個、フェーヴ1個を別添えでお付けいたします。
- 問合せ先 (03)3476-3000(代) ペストリーショップ

◆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い、日々後進の指導にもあたっている。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。様々なお客様が色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」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ホテル内で紹介している。

