

報道関係各位

2015年9月18日

フランスと日本のシェフパティシエがプロデュースする、アートのようなクリスマスケーキ 「クリスマスケーキ&シュトーレン 2015」 2015年10月1日(木)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有名パティシエ「ローラン・ジャン」
と当ホテルのシェフパティシエ「牧野太志」がプロデュースするクリスマスケーキ、ベーカージェフ「三沢徳明」がプロデュースするシュトーレンの予約受注を、2015年10月1日(木)より開始いたします。ローラン・ジャンの「デリス・ド・ノエル 2015」は1台6,000円、シェフパティシエ牧野太志の「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2015」は1台4,600円、ベーカージェフ三沢徳明の「シュトーレン 2015」は1本2,800円にて販売をいたします。



デリス・ド・ノエル 2015



ヴォヤージュ・ド・ノエル 2015



シュトーレン 2015

「デリス・ド・ノエル 2015」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、フランス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。丸いフォルムとストレートのシルエットが印象的なチョコレートのボックスの中に、クレームブリュレのムースを閉じ込めたスタイリッシュモダンを極めた作品です。金箔の星をちりばめて仕上げたローラン・ジャンのアートのような作品とともに、ロマンティックなひとときをお過ごしください。

「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2015」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。銀箔をあしらった白いソリに乗ったスノーマンが、「夢と希望」をのせてみなさまのもとへと旅をする様子を表現した作品となっております。ホワイトチョコレートでできているソリは、ムースケーキと一緒に召し上がりがりいただくことが可能です。愛らしい見た目とやさしいムースの食感、お子さまから大人の方までお楽しみいただけます。

「シュトーレン 2015」は、ドイツに伝わるクリスマスの伝統菓子で、ベーカージ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。ご家族だけでなく、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。

◎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/西澤、水野、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 上野 y.ueno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://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 2015」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 2015」
②牧野太志プロデュース「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2015」
③三沢徳明プロデュース「シュトーレン 2015」
- 販売価格
- | | | |
|--------------------|---------|---|
| *デリス・ド・ノエル 2015 | 6,000 円 | [ショコラ製ボックス]長さ 20cm×奥行 7cm×高さ 7cm
[ムースケーキ] 長さ 18cm×奥行 6cm×高さ 6cm |
| *ヴォヤージュ・ド・ノエル 2015 | 4,600 円 | [ショコラ製ソリ] 長さ 21cm×奥行 12cm×高さ 13cm
[ムースケーキ] 長さ 15cm×奥行 8cm×高さ 6cm |
| *シュトーレン 2015 | 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 ペストリーショップ (LBF)
- 予約期間 2015年10月1日(木)～12月15日(火)まで受付
- お渡し日 「デリス・ド・ノエル 2015」 & 「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2015」
2015年12月16日(水)～12月25日(金)
「シュトーレン 2015」
2015年12月1日(火)～12月25日(金)
- 予約方法 電話、FAXまたはインターネットにて
TEL:03-3476-3000 (代)
FAX:03-3476-3769
URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/xmas2015/cake.html>
- 備 考 個数限定となりますので品切れの際はご了承ください。

「クリスマスケーキ&シュトーレン 2015」商品概要

【デリス・ド・ノエル 2015】 Délice de Noël 2015

ローラン・ジャンの美意識が薫るモダンなチョコレートボックスを開けてみると、中から出てくるのはクリーム色のムース。酸味の効いたパッションフルーツのジュレとピーカンナッツのスポンジ生地、ピーカンナッツのプラリネをロどけ滑らかなクレームブリュレのムースで包み込みました。

※ジュレ(gelée)伝語…砂糖と果実を煮つめてゼリー状にしたもの。製果では少しやわやかに仕上げたもの。

※プラリネ(praline)伝語…砂糖を熱してカラメル状にし、焙煎したアーモンドやヘーゼルナッツを混ぜ合わせてすりつぶしてペースト状にしたもの。



【ヴォヤージュ・ド・ノエル 2015】 Voyage de Noël 2015

ミックスベリーゼリーとピスタチオのムースをホワイトチョコレートのムースで包み込みました。底に敷いたサブレ・ブルトンの塩味とサクサクとした食感もアクセント。スノーマンが、たくさんのイチゴとベリーを乗せたホワイトチョコレートのそりに乗り、皆さまに楽しいひとときをお届けします。

※サブレ・ブルトン(sablé breton)伝語…フランスブルターニュ地方の塩を使用して作られたサブレ。



【シュトーレン 2015】 Stollen 2015

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。



シェフのプロフィール紹介

◆ローラン・ジャンン 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。作り上げるパンは活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。

【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインナップ。

2013年秋に「農事功労章—シュヴァリエ」を受章したパティシエ“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツをお求め頂けるのは日本ではセルリアンタワー東急ホテルのみとなっております。

