

報道関係各位

2015年11月10日

新年に、ご家族やご友人同士で楽しむ 幸福を運ぶフランスの伝統的なお菓子 「ガレット・デ・ロワ 2016」販売いたします

2016年1月1日(金・祝)～1月31日(日) 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、総支配人：野々部孝司)のペストリーショップ(LBF)では、2016年1月1日(金・祝)～1月31日(日)まで、フランスで古くから愛されている新年を祝う菓子「ガレット・デ・ロワ 2016」の販売をいたします。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、フランスで年が明けると一斉に菓子店に並ぶ新年に欠かせない伝統的なお菓子で、家族や友人達と大勢で切り分けて楽しむという慣わしがあります。元々は古代ローマ時代に存在した農耕のお祭りがフランスの新年のお祭りと似ていたところから、時を経てこの時期には、ガレット・デ・ロワを食べてお祝いすることになっていったといわれております。近年では様々な種類やデザインがありますが、農耕のお祭りに由来し豊作や実りの願いをこめた、太陽や葉のモチーフがパイ生地に施されたものが伝統として受け継がれています。本場フランスでは、「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器製のおもちゃなどを入れ、切り分けた中に「フェーブ」が入っていたひとが、王冠をかぶり祝福を受け、1年間幸福が続くといわれております。

※フェーブとはソラマメを意味し、元々はソラマメを入れて焼き上げていました。

セルリアンタワー東急ホテルでは、フランスの伝統的文化をお菓子を通じてお伝えしたいという想いから、2009年から毎年新年の時期に「ガレット・デ・ロワ」の販売をいたしております。2016年のガレット・デ・ロワは、実りの意味をこめた葉のデザインで、アーモンドやバニラの奥深い味わいを感じていただける仕上がりになりました。お渡しの際は「フェーブ」を別に添えてお渡しいたしますので、パーティの際に中に忍ばせて演出したり、ご自身のコレクションとして収集したりと、各々のスタイルでお楽しみください。

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

E-mail: 上野 y.ueno@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 2016」商品・販売概要



【シェフパティシエ 牧野 太志からのメッセージ】

2016年のガレット・デ・ロワは、豊作の願いをこめた葉のデザインをパイ生地で表現いたしました。さらに今年はアーモンドクリームに「アマンド アメール」という苦味のあるエッセンスと、バニラビーンズの甘さと香りを加えて焼き上げました。サクサクとしたパイの食感と、アーモンドやバニラの奥深い香りとお楽しみいただける作品です。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みください。

- 発売期間 2016年1月1日（金・祝）～1月31日（日）
- 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個に付き王冠1個、フェーヴ1個を別添えでお付けいたします。
- ご予約・お問い合わせ先 03-3476-3000（代）ペストリーショップ（10:00～21:00）

URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

◆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年に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。様々なお客さま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。



【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。
“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。

