ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-26（2013・1・25）

伝統のバナナブレッドをバレンタインバージョンにアレンジ

～スイートバレンタイン 2013～

ペストリーブティック「ORIGAMI」にて２月 11 日（月・祝）より限定販売

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、2013 年２月 11 日（月・祝）から２月 14 日（木）の期間限定でペストリーブティック「ORIGAMI」にてバレンタイン商品を販売いたします。

今回販売するバレンタイン商品は、テイクアウト商品で人気のバナナブレッドにフランス・ヴァローナ社の上質なチョコレートを練りこんだ「チョコレートバナナブレッド」（840 円/120 本限定）と、一口サイズの可愛らしい５種類のチョコレートを詰め合わせた「チョコレートギフトボックス」（2,100 円/40 個限定）をご用意いたしました。大切な方へ想いを込めて贈る「特別なギフト」に相応しい、素材と製法にこだわって仕立てたホテルメイドならではの上質でオリジナリティ溢れる２品です。

チョコレートバナナブレッドは、ホテルが誇る伝統のバナナブレッドをバレンタインバージョンにアレンジした、この時期だけの特別商品です。完熟バナナを 1.5 本使用した風味の豊かさと、しっとりした口どけの良い生地が魅力のバナナブレッドに、世界のトップパティシエ達がこぞって愛用する高級ブランドであるヴァローナ社のチョコレートを贅沢に練りこみました。ふくらみのあるまろやかな香りが特徴のカライブ（カカオ 66%のブラックチョコレート）が、バナナの風味に上品な甘さと深みを加えます。

一口サイズのチョコレートを詰め合わせた「チョコレートギフトボックス」は、抹茶・黒糖・キャラメル・ブランデー・プレーンの５種のフレーバーをご用意しました。シェフ・パティシエ 安里 哲也が一つ一つに独自のアイディアを盛り込んだ、全て手作りの自家製チョコレートです。中でもブランデーフレーバーの一粒は、シソとバニラをブランデーに漬け込み香り付けしたシェフの一工夫が光るオリジナル“ボンボン菓子”です。噛んだ瞬間、ブランデーの甘く芳醇な香りが口いっぱいに広がり、ふくよかな余韻がお楽しみいただける上品な大人のチョコレートに仕上げました。

昨年 11 月にオープンしたペストリーブティック「ORIGAMI」では、今後も季節のイベントや旬のものを取り入れた様々なテイクアウト商品を販売いたします。３月のホワイトデーでは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。

ザ・キャピトルホテル 東急　マーケティング
Tel:03-6206-1576(直通)　Fax:03-3503-0877　〒100-0014　東京都千代田区永田町 2-10-3　www.capitolhoteltokyu.com

ザ・キャピトルホテル 東急

【スイートバレンタイン 2013 概要】
販売商品
◇チョコレートバナナブレッド　　840 円/限定 120 本
◇チョコレートギフトボックス　　2,100 円/限定　40 個
※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。

販売場所
◇ペストリーブティック「ORIGAMI」営業時間 11：00～19：00
（東急キャピトルタワー B2F）

販売期間
◇2013 年 2 月 11 日（月・祝）～2013 年 2 月 14 日（木）

〔お客様からのお問い合わせ〕
ザ･キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」
Tel:03-3503-0208（直通/11：00～19：00）
上記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

■ペ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
ペ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の後は、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、素朴でクラシカルな中に季節を感じることのできる商品を提案している。

ザ・キャピトルホテル 東急　マーケティング
Tel:03-6206-1576(直通)　Fax:03-3503-0877　〒100-0014　東京都千代田区永田町 2-10-3　www.capitolhoteltokyu.com