

～ ホテル開業21周年記念 ～
厳選した国産食材の究極シフォンケーキ
『スーパープレミアム シフォンケーキ』
2013年 9月1日(日)～9月30日(月)



ホテル イースト21東京(東京都江東区 総支配人:小川 矩良)では、9月12日(木)に開業21周年を迎えます。開業記念の特別メニューとして9月1日(日)から9月30日(月)の期間、ホテル1階「ベーカリー ショップアン」にて、厳選した国産食材を使用した、『スーパープレミアム シフォンケーキ』(直径15cm)を販売いたします。

濃厚で味わい深い名古屋コーチンの卵、高級和菓子でも使用される和三盆、優良で知られる北海道十勝産の小麦粉、素材の持ち味を引き出す太白胡麻油など、厳選した国産食材で作った“Made in Japan”のシフォンケーキです。

しっとりふわふわで羽のように軽い食感をお楽しみいただけます。

ホテルイースト21東京の製菓長「成家 雅弘」が、ホテル開業21周年を記念して制作した究極のシフォンケーキ『スーパープレミアム シフォンケーキ』を、ぜひお召し上がりください。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 坂本 裕輔
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
MAIL:sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

【商品詳細】 厳選国産食材の究極シフォンケーキ
『スーパープレミアム シフォンケーキ』 “Made in Japan”
(直径15cm)

小麦粉—北海道十勝産 小麦粉

十勝は日本有数の小麦産地。
大切に作られた国産小麦粉で焼いたシフォンケーキは、
しっとりふわふわ、香ばしい香りが違います。

卵—名古屋コーチン卵

「スーパープレミアムシフォンケーキ」で使用する卵は
愛知で生まれた日本三大地鶏「名古屋コーチン」の卵。
卵黄の色が濃く味は濃厚で絶品。美しい桜色をした卵殻
が特徴です。

砂糖—香川県産 和三盆

砂糖には高級和菓子にも使われる香川県産和三盆を
100%使用しています。
貴重な和三盆の深く柔らかな味わい、そして爽やかな甘味
をお楽しみください。

油—国産 太白胡麻油

選別した胡麻を煎らずに生のまま絞った太白胡麻油。
香りや色を抽出せず、シフォンケーキが軽い食感に仕上がり
ます。胡麻油特有の強力な抗酸化物質を豊富に含んで
健康にも良いです。



(カットイメージ写真)

製菓長 成家 雅弘

1961年、千葉県生まれ。東京調理師専門学校卒業。
81年、西鉄グランドホテル勤務。宮本昌明氏に師事し、当時まだ
作り手の少なかった飴細工の技術を習得。
92年、開業時のホテル イースト21東京に招かれ、パンケツシェフ
として勤務。
2000年、小田桐 進氏の後を受けパストリー料理長に就任。
以来、ベーカリーショップ「アン」で販売するスイーツをはじめ、
宴席で提供するデザートや、ウェディングケーキの製作、またホテル
内外での製菓教室の開催など幅広く活躍している。
旬の素材をふんだんに使い、一品一品丁寧に作り上げる素朴な
ケーキは地元住民から愛され、中でも、07年5月より販売を開始
した女性限定のスイーツBOX「私のコフレ」
シリーズは連日開店前に行列ができる人気ぶりを見せている。



◇販売期間

2013年9月1日(日)～9月30日(月)

◇料金

¥2,100- (消費税込み)

◇場所

「ベーカリーショップ アン」(ホテル1階)

営業時間 11:00～18:30

◇ご予約・お問い合わせ

TEL:03-5683-5710(直通)

URL:<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/un/>



ホテル外観



1階 ベーカリーショップ「アン」

【ホテル イースト21東京について】

19世紀ヨーロッパを彷彿とさせる重厚な館内には、1000点を超える絵画が展示されており、
美術館のような上質なくつろぎをご提供いたします。

東京の新名所、東京スカイツリー®から3.9kmの立地は、下町情緒あふれる江戸前、
深川にありながら、日本橋、大手町まで地下鉄で約10分、東京ディズニーリゾート®や
お台場エリアへのアクセスも良好で、ビジネスにもレジャーにもご利用いただける
本格的な国際級アーバンリゾートホテルです。

ホテル イースト 21 東京 ～オークラ ホテルズ & リゾート～

■所在地:〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

■客室数:396室

■代表者:総支配人 小川 矩良

■アクセス:地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。

■ホテル開業日:1992年9月12日