

お問い合わせ：  
マーケティング コミュニケーションズ  
石村 麻衣子  
[maiko.ishimura@ritzcarlton.com](mailto:maiko.ishimura@ritzcarlton.com)

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン  
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2023年6月2日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 現代アート作家、高倉吉規氏とのコラボレーションによる 5種類のスペシャルマカロン『The gift』の販売開始 ～2人のアーティストの心の繋がりにより誕生した、芸術が育む魅力を表現～

ザ・リッツ・カールトン東京（港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン、総支配人：シャビ・ゴンザレス）は、2023年6月5日（月）より、現代アート作家として活躍する高倉吉規氏とのコラボレーションにより誕生した見た目にも鮮やかな 5 種類のマカロン『The gift』の販売をザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）にて開始致します。



日本人抽象画家の一人として知られる高倉吉規氏は、これまで一貫して人間の内に混在する抑圧、欲望、情動を対象モチーフにカラフルな色彩で躍動感溢れる油絵作品を描き続けてきました。

アートとスイーツのこの思いもよらない競演は、フォトグラファーとしての造詣が深い当ホテルの総料理長、フランス出身のサンドロ・ガンバが高倉氏の描いた絵画を偶然目にしたことを発端に実現致しました。

キャンバスに見立てた白いマカロンにデザインが施され、『The gift』と名付けられたこのスペシャルコラボ作品は、「人と人との言葉が介することなく芸術作品を通してつながり、そして、また新たなひとつの作品が誕生する」という芸術文化が育むこの揺るぎない魅力を表現したものです。

総料理長からの命を受けた当ホテルのチョコレート職人、飯田貴司は、深い味わいと香りの両方を一箱でご堪能いただけるように、チョコレートガナッシュとバタークリームを用い、ビター、ピスタチオ、バニラ、ローズ、キャラメルの5種類のフレーバーを取りそろえました。味わいだけでなく見た目にもお楽しみいただける『The gift』の詳細は、以下のとおりです。

- 販売期間：2023年6月5日（月）から
- 販売場所：ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ
- 営業時間：11:00～20:00
- 価格：¥3,300（5個入）/ ¥4,800（8個入り）

### 5種類のフレーバーが五感を刺激するスペシャルマカロン『The gift』



#### ✓ ビター

カカオペースト（100%）とグアナラ（75%）を使用し、芳醇なカカオの苦みが口の中で広がる大人向けの味わいが特徴です。

#### ✓ ピスタチオ

濃厚な味わいのバビー社のペーストにアーモンドの香りを加え、また、ホワイトチョコレートを使用することでピスタチオの濃厚さを引き立てました。

#### ✓ バニラ

マダガスカル産バニラをたっぷりを使用し、香り高いガナッシュとホワイトチョコレートを  
使用。そこに奥深い香りのバニラビーンズをふんだんに加えることで、濃厚なミルクの  
風味で深い甘みを感じられるフレーバーに仕上げました。

#### ✓ ローズ

シロップとエッセンスを使用しているため、バターの柔らかな味わいの中に、バラが優しく香る  
一品です。

#### ✓ キャラメル

苦みの中にも、バターのコクがある、生キャラメルのようななめらかで濃厚な味わいが  
特徴です。濃いめに焦がしたキャラメルの苦みの中にも柔らかさが感じられます。

「芸術作品には、作り手から独立して鑑賞者の創造性を刺激する力があります。私の描いた油絵  
もまた、シェフの感性を刺激しこのコラボレーションが生まれました。The giftシリーズは、  
『人間模様』をモチーフに据える私が垣間見る生きる希望を表現しています。このマカロン  
との出会いがあなたへの新鮮な刺激と喜びとなることを願います。」

(アーティスト、高倉吉規氏のコメント)

「アート之力、それは創造する力だけではなく、創造性を刺激する力でもあります。その力  
に導かれ、この共同プロジェクトから生まれたマカロンの美しい色とユニークなデザイン。  
それはあなたの味覚だけでなく、目も楽しませてくれることでしょう。五感を刺激する  
このマカロンを是非その手に取って、日々の生活の中に喜びを感じてください。」

(チョコレート職人、飯田貴司のコメント)

### ザ・リッツ・カールトン東京について

ザ・リッツ・カールトン東京は日本の首都、東京のエンターテインメントとビジネスの拠点である  
六本木に位置します。都内最高の高さを誇るミッドタウン・タワーの最上層9フロアを占める  
レストラン、スパ、クラブラウンジ、そしてゲストルームからは360度の絶景が広がります。  
総客室数245のゲストルームのうち40室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ 東京  
では最高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理  
「ひのきざか」、フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」、ビストロノミー  
「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」、  
ロビーラウンジやバーの7店舗と、ミーティングやイベント宴会施設、そして婚礼チャペルを  
完備しております。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram  
(<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>) のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて  
情報を発信しています。

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン東京 PR 事務局 (アピアレップス内)

TEL : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : [RC-PR.japan@aviareps.com](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子