

報道関係各位

2019年8月28日

フェニックス・シーガイア・リゾート ピエール・エルメ・パリの商品取り扱い開始 ～ 日本でいちばん“美味しい”リゾートへ ～

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市：代表取締役 社長執行役員 松永裕文）のフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、同ホテル2階の「風待ちテラス」において、「PIERRE HERMÉ PARIS（ピエール・エルメ・パリ）」の商品取り扱いを、2019年8月24日（土）より開始いたしました。

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者で、“パティスリー界のピカソ”と称賛されるピエール・エルメ氏のブランド「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツを、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートのリゾート感あふれる空間でお召し上がりいただけるようになります。

その第一弾として、ピエール・エルメ氏がその口当たりとフレーバーに最もこだわった「アイス&ソルベ」4種が登場。口にした瞬間、それらの織りなす優美な調和がもたらす快感は、つかの間日常を忘れさせてくれるかのようです。瑞々しさを際立たせたアイスクリームとともに夏のひとときをお楽しみください。



<商品概要>

- 商品名：GLACES & SORBETS（アイス&ソルベ）
 - ・グラス アンフィニマン ヴァニユ（Glace Infiniment Vanille）
 - ・ソルベ ショコラ（Sorbet Chocolat）
 - ・グラス ラムレザン（Glace Rhum & Raisins）
 - ・グラス カラメル（Glace Caramel）
- 価格：各 648 円（税込）
- 販売場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 2階
宿泊者専用ラウンジ「風待ちテラス」
- 提供時間：8:00～21:00
- 備考：宿泊されていないお客様はテイクアウトでご購入いただけます。



Glace Infiniment Vanille
グラス アンフィニマン ヴァニユ



Sorbet Chocolat
ソルベ ショコラ



Glace Rhum & Raisins
グラス ラムレザン



Glace Caramel
グラス カラメル

ピエール・エルメ氏について

21 世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4 代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14 歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998 年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001 年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007 年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍している。そして 2016 年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞した。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、ソウル、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。



フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアン・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。

2017 年 10 月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化。さらに「日本でいちばん“美味しい”リゾート」を目指し、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新しい食の体験を創出し続けています。



フェニックス・シーガイア・リゾート公式ウェブサイト <https://seagaia.co.jp>