

2011-016
2011年6月30日

ホテル日航大阪×帝塚山学院大学 コラボスイーツ開発プロジェクト第一弾

女子による、女子のための新感覚『エクレア』発売

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3:総支配人 秋月清二)は、帝塚山学院大学(学長 酒井信雄)の学生とのコラボによるスイーツ開発プロジェクトを今年4月にスタートし、この度第一弾となる『エクレア』を、7月1日(金)より発売いたします。当プロジェクトの目的は、ホテル側の「次世代の顧客育成」と大学側の「社会経験」という、双方の目的が合致し生まれたものです。

帝塚山学院大学 人間科学部食物栄養学科【管理栄養士養成課程】(泉ヶ丘キャンパス:福田ゼミ)から3・4年生のゼミ生20名とホテル日航大阪のシェフパティシエ橋本洋一が約3ヶ月間にわたりミーティングと試作を重ね、いま人気の『エクレア』を、学生の斬新なアイデアと、素材と食感にこだわるパティシエの意見を交えながら、3種類にまとめました。

中でも抹茶とチーズのエクレアは、正に新感覚の食感とテイストで、抹茶のエクレアは学生の意見からシュー生地に米粉を使い、「もちりとした食感」のアクセントとしてパティシエが「カリッとした食感」のあられ糖をシュー生地にトッピングしました。「甘くないエクレアを」という学生の意見から生まれたチーズのエクレアは、「クリームが重たくならないように」とパティシエが試行錯誤し、2種類のクリームチーズが絶妙のバランスに仕上がりました。また、パッケージについても学生の意見を積極的に取り入れ、帝塚山学院の校章と学院カラー、そしてホテル日航大阪オリジナル焼菓子ブランド『namiki-no』のロゴを配したデザインに決まりました。

3種類の『エクレア』は、7月1日(金)より、ホテル日航大阪 2F カフェレストラン「セリーナ」および1F ティーラウンジ「ファウンテン」にて、各50個限定(1個¥280)で発売します。商品の制作過程と詳細は以下の通りです。また、7月からは第二弾をスタートし、PB(プライベートブランド)商品やコンビニエンスストア向け販売商品としても視野に入れて商品開発を行います。



左から、ショコラ(チョコレート)、ジャポネーズ(抹茶)、フロマージュ(チーズ)

■帝塚山学院大学コラボスイーツ『エクレア』が完成するまで

- 4月13日 商品企画ミーティング
『エクレア』『プリン』『ロールケーキ』から、学生の圧倒的サポートで『エクレア』に決定。
エクレアの大きさ・形・味について意見交換。
- 4月27日 第1回試作及び試食
「抹茶」「チョコレート」「チーズ」の3種類の試作品を試食。
味・見た目・食感について検討。
- 5月11日 第2回試作及び試食
第1回試食の際の意見・提案された点を反映・改良し、再度試作。
味・見た目・食感について最終調整。
- 5月18日 最終ミーティング
第2回試食の際に指摘・提案された点を再改良したものを最終確認。
パッケージラベルのデザインを数パターンの中から学生がチョイス。
意見・提案を受けて、ホテル側で調整を行う。
- 6月1日 帝塚山学院大学 学校説明会(ホテル日航大阪にて)
参加者への当プロジェクトの紹介と『エクレア』のお披露目。
- 7月1日 ホテル日航大阪にて『エクレア』発売スタート



■帝塚山学院大学コラボスイーツ『エクレア』詳細

7月1日(金)より2F カフェレストラン「セリーナ」および1F ティーラウンジ「ファウンテン」にて販売します。
コーヒーまたは紅茶とセットで店内でもお召し上がりいただけます。

テイクアウト価格 各¥280(税込)

■エクレア ショコラ

ベルギー産のチョコレートをたっぷり使った濃厚なエクレア。
トッピングのチョコクッキーのクリスピーな食感がアクセント。

■エクレア ジャポネーズ

トッピングのあられ糖のカリッとした食感とほのかな甘み、宇治抹茶のほろ苦いクリーム、わらび餅の絶妙な食感が楽しめる、生地に米粉を使った和風エクレア。

■エクレア フロマーージュ

生地にトッピングしたオランダ産エダムチーズの香ばしさ、コクのある2種類のクリームチーズが
チーズ好きにはたまらない新感覚のエクレア。ワインとの相性も○。

ホテル日航大阪:1982年9月4日開業。客室643室、大小15の宴会場をはじめ、直営レストラン、バーラウンジ10施設を備える、大阪・心斎橋のランドマークホテル。

帝塚山学院大学:1916年設立以来95年の伝統があり、幼稚園から大学院まで併せ持つ帝塚山学院の大学・大学院。「力の教育」という教育理念に基づき、泉ヶ丘キャンパスに人間科学部(3学科)と狭山キャンパスにリベラルアーツ学部(1学科)を持つ。

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・マーケティング室－鬼村(おにむら)または岩名まで
直通 TEL. 06(6244)1240 または 06(6244)0747 にて承ります。