

2023年11月27日

【ホテル日航立川 東京】

製菓調理 庄賀大岐が「2023 ジャパン・ケーキショー東京」 味と技のピエスモンテ チョコレートのピエス部門で金賞受賞

受賞を記念し作品レシピを使用したケーキを12月1日(金)から1日5個限定で販売

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 青柳亮司）製菓調理所属の庄賀大岐が、公益社団法人 東京都洋菓子協会が主催する日本最大の洋菓子コンテスト『2023 ジャパン・ケーキショー東京』にて、純チョコレートのみを使用したピエスモンテ（大型装飾）の芸術性とアントルメの味わいを審査する「味と技のピエスモンテ チョコレートのピエス部門」で金賞を受賞しました。受賞作品はレストラン「All Day Dining 紗灯」前にて展示するほか、受賞を記念し、作品レシピを使用したカットケーキを2023年12月1日（金）から12月31日（日）まで1日5個限定で販売いたします。



受賞作品と製菓調理 庄賀大岐

■ 庄賀大岐コメント

製作期間は構想から含めて約半年、本番用作品の制作には約1カ月をかけました。チョコレートのコンクールのため、色味の出し方にこだわりチョコレート本来の色合いを損なわないよう心がけました。今回販売するケーキは、作品中央部分のこだわりぬいたアントルメ（ケーキ）のレシピを使用した商品です。自身が最も好きでコンクールの時期に旬が始まる柚子を、ジュレやコンフィチュール、ムースなど様々なアレンジで重ね、どこを食べても柚子の香りが立つようにしています。一方で、メインであるチョコレートの風味を損なわないよう味わいのバランスにもこだわりました。この機会にぜひお召し上がりください。

■ 庄賀大岐プロフィール

2017年 織田製菓専門学校卒業

2017年 ホテルオークラ東京入社 製菓課にて仕上げ、焼成部門を担当

2021年 株式会社イートクリエイター入社 tealにてチョコレートやアイスなどの仕込み全般を担当

2022年 ホテル日航立川 東京入社 製菓調理所属

■ 庄賀大岐 金賞受賞記念ケーキ「アティラン」について

販売期間：2023年12月1日（金）～12月31日（日）

販売店舗：ホテル日航立川 東京 レストラン「All Day Dining 紗灯」（1階）

価 格：1,000円（消費税込）

柑橘の香りと力強いカカオ風味が特徴のヴァローナ社のチョコレート「マカエ」を使用した芳醇なムースショコラや、香り高い柚子ジュレなどを9層にも重ねたスペシャルケーキ。

口どけの良さにこだわり研究しつくされたムースは抜群のなめらかさで、濃厚なチョコレートの中に爽やかな柚子の味わいが引き立つ絶妙なマリアージュを楽しめる一品です。



■ ホテル日航立川 東京について

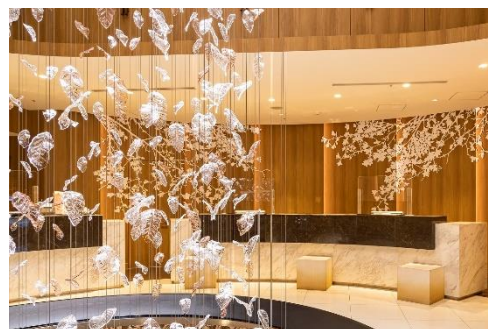
開 業：2015年11月11日

所在地：190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

アクセス：JR 立川駅南口から徒歩7分

多摩モノレール 立川南駅から徒歩8分

施設紹介：地上11階。客室数100室、レストラン1店舗、大小7の宴会場、チャペル、ウェディングサロン、写真室などを備える総合施設。



ホテルロビー

公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>

本件リリースに関するお問い合わせ

ホテル日航立川 東京 マーケティング室 鵜飼美紀／西谷歩

〒190-0022 東京都立川市錦町1-12-1 Tel.042-503-9104（直通） Fax.042-521-1281

Email. hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>