

2018-002

2018年4月17日

【ホテル日航大阪】
感謝の思いを伝える「母の日ケーキ」新発売！
 ～伝統の“鍋型ケーキ”、母の日の華やかなサプライズに～

お鍋を型どったクッキーにホワイトチョコでコーティングし、ババロアと苺をぎっしり敷き詰め、華やかに飾った「苺のショーディエール」(お鍋のケーキ)です。
 ショーディエールは、ホテル日航大阪初代パティシエが考案した伝統の一品です。



「母の日ケーキ」イメージ

大阪ミナミ、大阪メトロ心斎橋駅に直結するホテル日航大阪(所在地:大阪府中央区、代表取締役社長・総支配人:ジャン・W・マーシャル)は、2018年5月13日(日)の『母の日』を前に、感謝の思いを伝える「母の日ケーキ」(苺のショーディエール:直径15cm、3,900円、消費税込み)のご予約受付を開始しました。

フランス語で『お鍋のケーキ』を意味するショーディエールは、ホテル日航大阪初代パティシエが考案し、現在も根強い人気を博する伝統の一品のひとつです。そこで現パティシエ 大石貢一は今年の「母の日ケーキ」をショーディエールで表現しました。クッキーを鍋に仕立てホワイトチョコレートでコーティングした後、お鍋の内部にバニラ風味のババロアと苺を敷き詰め、ブルーベリー、ラズベリー、チョコを散りばめ、花のように演出しました。蓋もお鍋も全てお召し上がりいただけます。考案した大石は、『これまでになく可愛らしく仕上げた母の日ケーキです。蓋を開けたときのサプライズの瞬間をイメージしながら作りました。皆さまで楽しくお召し上がりください。』と思いを述べています。

【商品概要】

商品名: 「母の日ケーキ」(苺のショーディエール) 直径約15cm
 販売期間: 2018年5月11日(金)～5月13日(日) *5日前までのご予約要
 価格: 3,900円(消費税込) *限定50台
 販売店舗と販売時間:
 ティーラウンジ「ファウンテン」10:00～21:00 TEL.06-6244-1695(直通)
 ※商品の発送は承っておりません。



パティシエ 大石 貢一

本件に関する報道関係者様お問い合わせ先
 ホテル日航大阪 広報担当一鬼村(おにむら) 知恵

直通 TEL. 06(6244)0747 <https://www.hno.co.jp> e-mail: onimura.to@hno.co.jp