

PRESS RELEASE

2018年12月6日

ホテル日航姫路

ホテル日航姫路 洋菓子コンテスト 優秀賞作品を販売

～ パティシエ 2 名が受賞した、各優秀賞作品を期間限定にて販売 ～

ホテル日航姫路(兵庫県姫路市南駅前町100番、総支配人:山田 篤)では、調理製菓パティシエ2名が、それぞれに参加したコンペティションにおいて最優秀賞を受賞したスイーツ「エッグ シトラス」と、優秀賞を受賞したスイーツ「フロマージュ エキゾチック」を2019年1月8日(火)より、ティーラウンジ「ファウンテン」にて販売いたします。



左:「エッグ シトラス」(アメリカ産乾燥卵を使ったスイーツ・ベーカリーシェフコンテスト スイーツ部門最優秀賞) 右:「フロマージュ エキゾチック」(BUKO クリームチーズコンテスト 2018 デセール部門優秀賞)

このたび販売する2つのスイーツは、2018年9月に開催されたアメリカンエッグボード・アメリカ家禽鶏卵輸出協会主催による「第4回アメリカ乾燥卵スイーツ・ベーカリーコンテスト」のスイーツ部門において、パティシエ 建元 磨が最優秀賞を受賞した作品と、同じく2018年9月に開催されたアーラ フーズ(ジャパン)が主催する、製菓のプロを対象とした洋菓子コンテスト「BUKO クリームチーズコンテスト 2018」のデセール部門においてパティシエ 森下 希貴が優秀賞を受賞した作品となります。

パティシエ2名の受賞を記念して、期間限定で販売するスイーツをこの機会にお楽しみください。

■販売商品:

「エッグ シトラス」

料金:600 円(消費税、サービス料別) ※1 日 5 個限定、テイクアウト可

「アメリカ産乾燥卵を使ったスイーツ・ベーカリーシェフコンテスト」スイーツ部門 最優秀賞

柑橘類のさわやかな酸味のムースや生姜をアクセントにしたオレンジのジュレ、なめらかなオレンジブリュレなど食感や口当たりにこだわりました。卵をモチーフにホワイトチョコを殻に見立て、フォークを入れた時にまるで卵の殻が割れるような演出をほどこしています。



「第 4 回アメリカ産乾燥卵を使ったスイーツ・ベーカリーシェフコンテスト」最優秀賞、二列目右から三番目が建元

「フロマーージュ エキゾチック」

料金:650 円(消費税、サービス料別) ※1 日 5 個限定、イトインのみ

「BUKO クリームチーズコンテスト 2018 BUKO でお祝いするアニバーサリースイーツ」

デザート部門 優秀賞「フロマーージュ エキゾチック」

BUKO クリームチーズと相性の良いエキゾチックフルーツを組み合わせ、シュトロイゼルにはココナッツ、キャラメルにパッションピューレを加えています。またクレムエキゾチックには 3 種類のピューレを使用し、生姜を加えるなどの工夫を。ムースとスフレに BUKO クリームチーズを使用し、ムースには軽さと爽やかさを出せるようにヨーグルトとオレンジコンフィを加えるなど、全体のバランスを考慮しつつエキゾチックな感じを表現。



「BUKO クリームチーズコンテスト 2018」優秀賞、一列目右から四番目が森下

【スイーツ 販売概要】

- 販売期間:2019年1月8日(火)～1月31日(木)
- 販売場所:ホテル日航姫路 ティーラウンジ「ファウンテン」(1階)
- 提供時間:10:30～20:00
- お問い合わせ:ティーラウンジ「ファウンテン」直通 TEL:079-224-4121



(左)パティシエ 建元 磨(たてもと まろ) (右)パティシエ 森下 希貴(もりした きき)

<ホテル日航姫路について>

ホテル日航姫路は、2005年6月29日に開業。257室の客室、大小6つの宴会場、レストラン5店舗、フィットネススクラブを備える総合型ホテル。ビジネス、観光の拠点に最適なJR姫路駅徒歩1分で、世界文化遺産・国宝「姫路城」へも徒歩圏内の好立地。15階バーラウンジからは、ライトアップされた姫路を望める。

所在地:670-0962 兵庫県姫路市南駅前町100

最寄駅:JR姫路駅中央改札口南へ徒歩1分

URL:<http://www.hotelnikkohimeji.co.jp>

(2018年12月1日現在)

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航姫路	広報担当 小山
〒670-0962 兵庫県姫路市南駅前町100番 TEL:079-222-2231 FAX:079-224-4144	
一般の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航姫路 TEL:079-222-2231(代表)	