



報道機関各位  
プレスリリース

2013年3月12日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急インターナショナル  
NO-12-0013

## 世界大会出場パティシエによる和風ロール 桜香る上品なおもたせにも 桜のロールケーキ「咲～Saku～」販売ついて

2013年3月15日(金)より販売開始

2012年11月8日(木)に開業20周年を迎えたホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19-19 総支配人:森本 正伸)では、2013年3月15日(金)より春のおもたせにぴったりな桜のロールケーキ「咲～Saku～」を販売いたします。

このケーキは、「世界料理オリンピック2012」で準優勝した当ホテルパティシエ川野が、洋菓子で日本の美しい春を表現したものです。桜咲く季節の伝統的な和菓子である「桜餅」をイメージし、得意のチョコレート工芸の手法を用いてロールケーキにアレンジいたしました。



川野得意のアートで桜の木にみたてたチョコレートの上に“Saku(咲く)”のは、ほんのり桜色のふわふわスポンジのロールケーキ。桜クリームと白あんが、優しくあまい和洋のマリアージュをお楽しみいただけます。

- 【名称】 桜のロールケーキ 「咲～Saku～」  
 【価格】 ¥2,000 ※税金込  
 【期間】 2013年3月15日(金)～4月30日(火)  
 【場所】 ホテル1階 「テイクアウトコーナー」  
 9:00～21:00

【ご予約・お問い合わせ】 TEL:(06)6377-3628(直通)



桜の木の幹に見立てたチョコレートを敷き、リーフ色のマカロンを飾ってレストランでのデザートのようにも。大切な方へのおもたせにもぴったりです。

かわの こうじ  
川野 浩司

2003年  
クリスマスケーキコンテスト  
マジパン部門 神戸市長賞

2007年  
ジャパンケーキショー東京  
小型工芸の部 銅賞

2009年  
ジャパンケーキショー東京  
ピエス・アーティスティック部門 銅賞

2010年  
ジャパンケーキショー東京  
チョコレート工芸菓子部門 銀賞

2011年 同大会 銅賞

2012年  
世界料理オリンピック2012  
日本代表メンバーとして参加  
⇒ディスプレイ競技 銀賞  
⇒レストラン競技 銅賞



### この件についてのお問い合わせは

株式会社阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル広報担当: ながとみけんいち ほんだりえ  
 〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX(06)6377-5715  
 e-mail: [r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております