

報道関係者各位



【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン東京

マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: momoko.gonohe@hilton.com

ヒルトン東京 夏もやっぱりパンが好き 食パンで作る『キーマカレーパン』&冷して美味しい『レモン・サマーシュトーレン』



【2019年6月17日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人マイク・ウィリアムソン)1階ショコラブティックでは、7月1日(月)より8月31日(土)までの期間、3種類の新作ブレッドを¥330~にて販売いたします。食パン生地を用い、油で揚げない『キーマカレーパン』、クリスマスの定番お菓子シュトーレンをレモン風味のスマールサイズでご用意する『レモン・サマーシュトーレン』、ペルシャの秘宝とも称されるジュエリーレーズンをふんだんに用いた『ジュエリーレーズンローフ』など、ヘッド・ベーカリー湯田の夏の新作ブレッドを期間限定でお楽しみいただけます。

『キーマカレーパン』(¥330)は 100%牛肉のひき肉と野菜にナツメグ、ターメリック、クローブなどの香辛料をブレンドしたカレーをショコラブティックで人気の『北海道小麦のもちもち食パン』の生地で包み、油で揚げる代わりにオリーブオイルをかけてオーブンで焼きあげます。おしゃれにクグロフの型で作られる『キーマカレーパン』は、もっちりとした食感と、カレーパンでありながら小麦の風味をしっかりと感じられるベーカリーが自信を持っておすすめする新作です。



クリスマス時期に登場するヨーロッパの伝統菓子シュトーレンをアレンジし、冷して夏に楽しむ新提案『レモン・サマーシュトーレン』(¥920)は、アーモンドペーストの生地にレモンコンフィとレモンリキュールに漬けたドライアプリコットを練り込み丁寧に焼き上げます。薄くスライスして口に運ぶと、しっかりとしたレモンの酸味が感じられる爽やかな味わいです。

その他にも1本の木に違う色の実を結ぶ珍しいぶどうで作る「ジュエリーレーズン」はペルシャの秘宝と称され、カラフルな色合いと甘さ・酸味のバランスが印象的です。新作『ジュエリーレーズンローフ』(¥520)は塩気のあるフランスパン生地を使用し、レーズンの甘さを最大限いかしました。軽くトーストし、ワインやチーズと合わせてご賞味ください。

夏の新作パン概要

販売店: ショコラブティック(ヒルトン東京1階)
販売期間: 7月1日(月)~8月31日(土)
営業時間: ショコラブティック 9:00am - 8:30pm
アイテム&料金: キーマカレーパン¥330 | レモン・サマーシュトーレン¥920 |
ジュエリーレーズンローフ¥520 (税金込み)
ウェブサイト: https://www.hiltontokyo.jp/restaurants/chocolate_boutique



ヘッドベーカリー 湯田 剛史

1974年生まれ。東京調理製菓専門学校高度技術経営科を卒業後、95年にホテルニューオータニに入社。ベーカリーの基本を習得し、主任昇進後は、レストランフェアにてアラン・デュカス氏やピエール・エルメ氏との仕事にも従事しました。2007年からはホテルエビナール那須にヘッドベーカリーとして勤務し、地産地消をテーマに、契約農家が作る野菜やハーブを用いたパン作りを多く経験しました。その後2011年にベーカリー&レストラン沢村 旧軽井沢に入社。パン作りの基本に立ち返り、小麦、水、発酵を学ぶと共に、自家製酵母パンの製造を担当しました。ヒルトン東京には2014年10月に新レストランフロア TSUNOHAZU のオープンに合わせて入社。パストリー部門のヘッドベーカリーとして、レストランで提供するパンやロングセラー「バナナブレッド」作りを担当しています。常にパンの呼吸とゲストの声に耳を傾ける、そして改善し続ける事を大切にパン作りに励んでいます。

ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして1963年6月20日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984年9月1日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、「ヒルトンスタンダード」といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8階より38階までが客室となり、スイートを含む全825室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線/無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージ バー」を含む6つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐600名、立食900名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計21室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は hiltontokyo.jp をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 113 カ国に 5,700 軒以上 (923,000 室以上) のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、「the 2018 world's best workplaces list (2018 年度世界で働きがいのある会社)」のひとつとして選ばれています。ヒルトンはこれまで 100 年の歴史で 30 億人以上のお客様をお迎えしました。

現在、17 のグローバル・ブランド・ポートフォリオ (ワールドーフ・アストリア・ホテルズ&リゾーツ、LXR ホテルズ&リゾーツ、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、キャンピーbyヒルトン、シグニア・ヒルトン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、キュリオ・コレクション byヒルトン、ダブルツリーbyヒルトン、タペストリー・コレクション byヒルトン、エンパシー・スイーツ byヒルトン、モットーbyヒルトン、ヒルトン・ガーデン・イン、ハンプトン byヒルトン、トゥルーbyヒルトン、ホームウッド・スイーツ byヒルトン、ホーム 2 スイーツ byヒルトンおよびヒルトン・グランド・パケーションズ) を展開しています。

(日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリーbyヒルトン、キュリオ・コレクション byヒルトンの 4 ブランド・16 軒のホテルを展開) また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オーナーズ」の会員数は約 8,900 万人を有し、ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オーナーズ会員は、客室を自分で選択できるデジタル・チェックイン、デジタル・キー (日本国内では一部のホテルでデジタル・キーのご利用が可能ですが、事前にフロントでチェックイン手続きをする必要があります)、コネクテッドルーム (日本では未導入) を会員登録直後からご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。<http://newsroom.hilton.com>, <https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>, <https://twitter.com/hiltonnewsroom>, <https://www.linkedin.com/company/hilton>, <https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>, <https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>