

2017年12月28日

梅酒や山椒など、和のフレーバーで仕上げる、大人テイストの新作チョコレートが登場！

「バレンタインチョコレート 2018」

2018年1月15日(月)より予約受付開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）では、「バレンタインチョコレート 2018」として、エグゼクティブ シェフパティシエ 牧野太志がプロデュースした「セルリアン セレクション 2018」（価格：10個入り 2,900円／8個入り 1,900円）、「カカオ ポッド アソート 2018」（価格：2,500円）を販売いたします。2018年1月15日（月）より予約を開始し、2月1日（木）～2月14日（水）まで「ペストリーショップ」（LBF）にて販売いたします。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/>

※写真はイメージです。

当ホテルでは、毎年パティシエの感性とアイデアを集結したバレンタインチョコレートをご提案しております。本年は「セルリアン セレクション」のフレーバーを一新。ホテルのデザインコンセプト「選択・伝統・創造（日本の良き伝統を選択し、モダンの息吹を加えて創造していく）」のキーワードである「和と洋のクロスオーバー」をテーマに、日本のお酒や食材の魅力を洋菓子であるチョコレートを通して伝えたい、という想いを込め考案。梅酒や柚子、山椒など、和の食材や調味料を使用した大人なテイストのチョコレートに仕上げました。また昨年初めて発売し、チョコレートの原料であるカカオの実をチョコレートで表現したアイデアがご好評をいただいた「カカオ ポッド アソート 2018」も販売いたします。

「バレンタインチョコレート 2018」販売概要

- 予約期間 2018年1月15日（月）～2月13日（火）
- お渡し期間 2018年2月1日（木）～2月14日（水）
- 商品名・販売価格
「セルリアン セレクション 2018」10個入り 2,900円
「セルリアン セレクション 2018」8個入り 1,900円
「カカオ ポッド アソート 2018」 2,500円
- 販売場所・時間 ペストリーショップ（LBF）11:00～21:00
- ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000（代表）ペストリーショップ（10:00～21:00）
ご予約は電話またはインターネットにて承ります。
URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

※いずれも個数限定となりますので、品切れの際はご了承ください。

※表示の料金には消費税8%が含まれております。

※別紙に「バレンタインチョコレート 2018」の商品詳細をまとめます。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝／西澤、川島、猪鼻、上野 TEL:03-3476-3348（直通） FAX:03-3476-3769（直通）

取材窓口 上野 E-mail：y.ueno@tokyuhotels.co.jp URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指してまいります。

「バレンタインチョコレート 2018」商品詳細

2018年新作【セルリアン セレクション 2018】10個入り 2,900円

和の食材や調味料などをベースに、色合いや形もさまざまな10種類のボンボンショコラ*1を詰め合わせました。梅酒などのお酒とチョコレートを組み合わせたものや、山椒や柚子などの調味料と組み合わせ、大人なテイストに仕上げました。それぞれの素材とチョコレートのハーモニーをお楽しみください。



【写真上段 左より】

- ・梅酒
- ・柚子
- ・胡麻
- ・きんかん
- ・山椒

【写真下段 左より】

- ・抹茶
- ・黒豆
- ・さくらんぼ
- ・焼酎
- ・醤油

2018年新作【セルリアン セレクション 2018】8個入り 1,900円

和の食材や調味料などをベースに、一口サイズで食べやすい8種類のボンボンショコラを詰め合わせました。梅酒などのお酒とチョコレートを組み合わせたものや、山椒や柚子などの調味料と組み合わせ、スタイリッシュさの中にもパティシエの遊び心を加えて仕上げたチョコレートです。



【写真 左より】

- ・梅酒
- ・柚子
- ・山椒
- ・抹茶
- ・焼酎
- ・醤油
- ・きんかん
- ・胡麻
- ・フランボワーズ

【カカオ ポッド アソート 2018】 2,500円

カカオ ポッド*2の中には、真っ赤なハートに想いを込めたフランボワーズのチョコレートと、ロどけなめらかなトリュフチョコレートが入っています。ボンボンショコラは、パッション マンゴーとキャラメル サレを合わせ、大切な人への贈り物としても、自分自身へのご褒美としてもお求めやすいサイズをご用意いたしました。



【写真左】

- ・カカオ ポッド
チョコレート製

【ボンボンショコラ 4種類】

- ・トリュフ (左上)
スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト
- ・パッション マンゴー (右上)
マンゴーとパッションのジュレ*3を入れ、パッションの香り付けをしたホワイトチョコレート
- ・フランボワーズ (左下)
フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ
- ・キャラメル・サレ (右下)
塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

*1 ボンボン ショコラ (Bonbon Chocolat・仏語) =ガナッシュ*4 やプラリネ*5などをチョコレートでコーティングしたひとロサイズ
のチョコレート。

*2 カカオ ポッド (Cacao Pod・英語) =カカオの実のこと。

*3 ジュレ (Gelée・仏語) =果実のピューレなどにゼラチンを加え、ゼリー状にしたもの。製菓では少しやわらかめに仕上げたもの。

*4 ガナッシュ (Ganache・仏語) =チョコレートに生クリームを混ぜ合わせたチョコレートクリーム。バター、牛乳、洋酒などを加えることもある。

*5 プラリネ (Praliné・仏語) =砂糖を煮詰めてアーモンドに糖衣を着せ、細かく砕いたもの。またこれをペースト状にしたもの。

◆牧野 太志 Futoshi MAKINO セルリアンタワー東急ホテル エグゼクティブ シェフパティシエ

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、2003年9月、
当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、
宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内のすべてのデザート部門を
担っている。

2007年、その技術と感性が認められ、
「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。さまざまなお客さまが
色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、
「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。
季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。



【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)
営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、
スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を
販売。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、
品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。

