

報道関係各位

2018年1月30日

和の食材と洋菓子のアイデアを融合したギフトセット含め計4種！

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2018」

琥珀糖や桜を使用した、和を感じる大人なスイーツも新登場！2月15日(木)より予約開始！

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、「ホワイトデー スイーツ コレクション 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ホワイトデーギフトの販売をいたします。「春合わせ」(2,600円)、「和みセレクション 2018」(10個入り 3,000円/5個入り 1,800円)、「フラワーセレクション 2018」(2,300円)、「セルリアン スイート ボックス 2018 (イエロー・ピンク限定計 60個)」(各 4,200円)の4種類で2018年2月15日(木)より予約を開始し、3月1日(木)～3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/>

当ホテルでは、毎年パティシエの感性とアイデアを結集したスイーツを提案しております。本年は、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、早春の一大イベントであるバレンタインデー、ホワイトデーの共通テーマとして展開いたします。山椒や焼酎などを用いたボンボンショコラが好評をいただいているバレンタインデーチョコレートに続き、その“アンサーデー”であるホワイトデーには、和の食材“寒天”から作られる“琥珀糖”を始め、日本に伝わる食材の奥深さを洋菓子に融合したバラエティ豊かなラインアップをご用意しました。

新商品で登場するのは「春合わせ」。“琥珀糖”とクッキー、ハーブティーを瓶に詰めたギフトセットです。琥珀糖は和菓子の食材として古くから親しまれてきた寒天を用いた菓子で、宝石のような透明感あるビジュアルが“インスタ映え”する菓子として注目を集めております。他には“桜”や“黄粉(きなこ)”“大納言”など、和の食材や調味料を使用した焼菓子セット、毎年好評をいただいているデザインチョコレート「セルリアン スイート ボックス」など大人テイストのギフトをご用意いたしました。大切な方への贈り物としてはもとより、入学や就職、結婚などお祝いや挨拶の多い春のご進物としてもおすすめです。

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2018」商品概要

- 予約期間 2018年2月15日(木)～3月13日(火)
- お渡し期間 2018年3月1日(木)～3月14日(水)
- 商品名・販売価格 【新作】「春合わせ」2,600円
「和みセレクション 2018」10個入り 3,000円/5個入り 1,800円
「フラワーセレクション 2018」2,300円
「セルリアン スイート ボックス 2018 (イエロー・ピンク)」限定計 60個 各 4,200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 TEL: 03-3476-3000 (代表) ペストリーショップ (10:00～21:00)
URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/>

※「セルリアン スイート ボックス 2018」は、2018年2月15日(木) 10:00より電話または店頭でのみご予約を承ります。

※いずれの商品も数量に限りがございます。完売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。※写真はイメージです。

◎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 猪鼻 E-mail: m.inohana@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いきます。

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2018」商品詳細

★【新作】春合わせ 2,600 円



【写真左より】

ブルドネージュ/ハーブティー/琥珀糖

琥珀糖、ハーブティー、ブルドネージュをそれぞれ瓶に詰めたセット。琥珀糖は、長年親しまれてきた和菓子の食材“寒天”を使った砂糖菓子です。このたびのギフトでは桜の花びらをシロップづけにし、香りのエッセンスを加えた商品に仕上げました。ブルドネージュはフランス語で「雪の玉」を意味するクッキーで、雪玉のように口の中でホロホロと崩れる食感が特徴です。黄粉(きなこ)と和三盆を使用し和テイストをご用意しました。これらに加えてご自宅でもこのフレーバーを味わってみたいとお声の多かった、ガーデンラウンジ「坐忘」オリジナルブレンドのハーブティー(カモミール、ラヴェンダー、レモングラスのブレンド)を瓶に詰め、可愛い贈り物に仕上げました。

★和みセレクション 2018 ◆10個(5種類)入り 3,000円 / ◆5個(5種類)入り 1,800円



【10個入り】

写真左下より時計回り

マドレーヌ(桜)/フィナンシェ(加賀棒茶)/マドレーヌ(国産レモン)/マカロン(加賀味噌)/フィナンシェ(北海道産大納言)

和の食材をテーマにしたオリジナルの焼菓子セットです。マドレーヌ2種、フィナンシェ2種、マカロン1種を詰め合わせました。マドレーヌが桜と国産レモン、フィナンシェは加賀棒茶と北海道産大納言(小豆)に黄粉(きなこ)、マカロンは加賀味噌をご用意いたしました。オフィスへの手土産などにおすすめです。



【5個入り】

★フラワーセレクション 2018 2,300 円



【マドレーヌ】左より 桜/抹茶

【チョコレート】左より レモン/フランボワーズ/フレーズ

和のテイストを味わえるマドレーヌと、フルーツのフレーバーが楽しめるチョコレートの詰め合わせです。マドレーヌは桜と抹茶のフレーバーを2個ずつ、チョコレートはレモン、フランボワーズ、フレーズ(イチゴ)のセレクトです。

【チョコレートのフレーバー】

- レモン
レモンコンフィを入れた、レモン風味のホワイトガナッシュ
- フランボワーズ
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
- フレーズ
イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

★セルリアン スイート ボックス 2018 (イエロー・ピンク) 限定計 60 個 各 4,200 円

ホワイトデー限定のスイート ボックスを、今年もイエローとピンクの 2 種類をご用意いたします。当ホテル、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スイーツギフトです。花が咲き誇る春の草原を思わせるチョコレートボックスを開けるとバラのブーケをイメージした中蓋が現れ、その中にはカラフルなマカロンと熱い“ハート”と“心の鍵”を表すチョコレートが現れる手の込んだ一品です。



【写真左】 ・スイートボックス イエロー

【写真中央】 ・スイートボックス ピンク

【写真右】 ・セルリアン スイート ボックス 2018 詳細

- ・ケース、外蓋、中蓋をはじめ、デコレーションであしらった花や蝶、中蓋のバラの花もすべてチョコレート製
- ・マカロン 3 種類 (ピスタチオ、フランボワーズ、レモン)
- ・チョコレート 3 種 (ハート型：フリュイルージュ 鍵：ホワイトチョコレート ピンク色球状：イチゴ)

◆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全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。

