

ときをこえて、
新たなる時代へ

50th

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-8 (2013・6・3)

創業 50 周年記念企画 第 3 弾
クリームチーズ含有量 50%以上の濃厚至極の逸品
～ 創業 50 周年記念 「ザ・キャピトル レアチーズ」 ～
販売期間 2013 年 6 月 20 日 (木) ～11 月 30 日 (土)

ザ・キャピトルホテル 東急 (千代田区永田町、総支配人：但馬 英俊) は、2013 年 6 月 20 日で、1963 年の創業より 50 周年という節目のときを迎えることとなりました。日ごろからご愛顧いただく皆様へ感謝の気持ちを込め、50 周年を記念した様々なフェアやキャンペーンを実施してまいります。

「ORIGAMI」や「星ヶ岡」でホテルを代表する伝統のメニューを期間限定で復刻・アレンジしご提供している第 1・2 弾企画に続く創業 50 周年記念企画第 3 弾は、パストリーブティック「ORIGAMI」が創業日である 2013 年 6 月 20 日 (木) から 11 月 30 日 (土) までの期間販売する、創業 50 周年記念「ザ・キャピトル レアチーズ」(2,500 円/税込み) です。

本商品は創業 50 周年を記念して新たにご用意した一品で、今では定番ケーキの一つであり、ご家庭で作られることもあるほど馴染みのあるレアチーズケーキを、当ホテル シェフパティシエ 安里が材料や製法にこだわり抜いたホテルメイドならではの品質を加え仕立てた、他とは一線を画す至極の逸品です。

シェフパティシエ 安里は、フランスのチーズブランド「kiri」のクリームチーズコンクール生菓子部門にて金賞受賞経験を持ち、この「ザ・キャピトル レアチーズ」においても材料比率 0.1%までこだわり完成させたレシピのもと、一つ一つ丁寧に仕上げています。「kiri」のクリームチーズを、30～40%使用が一般的であるところを 50%以上使用する事で、より濃厚な味わいを追及しました。さらに、レモンピールや北海道産の良質なサワークリームを加える事で、爽やかな酸味と軽やかな風味に仕立てるほか、クラフト生地にもこだわり、香り高いシチリア産アーモンドを使用し、風味と食感に香ばしいアクセントを加えました。材料の比率を細かく変え、濃厚さ・風味・食感・余韻を最上のバランスにするために試行錯誤を繰り返して作り込んだ、シェフパティシエ 安里の自信作です。

新たに歩む半世紀のスタートを飾るべく満を持してご用意した新商品「ザ・キャピトル レアチーズ」は、新しい感動と「心らぐ上質なひととき」をお届けする至極の逸品です。濃厚でありながら重すぎず、ふわりととろけてゆく心地良い食感と共に軽やかな余韻をお楽しみください。

ザ・キャピトルホテル 東急は、創業当初から継承するおもてなしの精神をそのままに、これからも最上の「和らぎ」をご提供し、進化を続けてまいります。本企画をはじめ 50 周年を記念した特別企画を順次、展開してまいります。

ザ・キャピトルホテル 東急

【創業50周年記念企画 第3弾 「ザ・キャピトル レアチーズ」 概要】

【販売価格】	2,500円
【販売期間】	2013年6月20日(木)～11月30日(土)
【販売場所】	ペストリーブティック「ORIGAMI」 B2F
【営業時間】	平日 11:00～20:00 土日祝日 11:00～18:00

※ 表示金額には、消費税が含まれております。

〔お客様からのお問い合わせ〕
ザ・キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」
Tel:03-3503-0208 (直通)
営業時間外はこちらへご連絡ください
Tel:03-3503-0872

〔本件に関するお問い合わせ〕
ザ・キャピトルホテル 東急
マーケティング&セールス：前場（ぜんば）
Tel:03-6206-1576 (マーケティング 直通)
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp



安里 哲也（ザ・キャピトルホテル 東急 シェフパティシエ）

1971年 大阪府生まれ。1988年 和食の料理人としてキャリアをスタート。懐石料理などの御食事後に提供されるフルーツ「水菓子」から着想を得て独学でデザートの研究をしたことがきっかけとなり、25歳で洋菓子へ転向。2000年に名古屋東急ホテル入社後は、2009年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。2010年 ザ・キャピトルホテル 東急のシェフパティシエに就任。現在は次世代トップパティシエの一人として、日本洋菓子協会連合会 指導員やコンテスト審査員も歴任。旬の食材に注目し、素朴でクラシカルな中に季節を感じることでできる商品を提案している。



ザ・キャピトルホテル 東急

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろい（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、パストリーブティック、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109 (ホテル代表)

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」 駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」 駅

6番出口 地下直結



■パストリーブティック「ORIGAMI」概要

ホテルが誇る美食の「アンテナショップ」として、パティシエのこだわりが詰まったスイーツや上質なホテルブレッドをお持ち帰りいただけるパストリーブティック「ORIGAMI」。ザ・キャピトルホテル 東急の地下2階、地下鉄からのアクセス至便なロケーションで、伝統のバナナブレッドや、焼き菓子詰合せなど、大切な方へのお土産やギフトセットもご用意しております。

ザ・キャピトルホテル 東急 B2F (東急キャピトルタワー)

営業時間

平日 11:00~20:00

土日祝日 11:00~18:00

TEL:03-3503-0208

※ 営業時間外は下記へご連絡をお願いいたします
(TEL:03-3503-0872)

