

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-10(2015/08/19)

～山王の地で採れた蜂蜜を使用、限定 50 個販売～
開業 5 周年記念「ザ・キャピトル カステラ」



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）では、2015 年 10 月 1 日（木）よりペストリーブティック「ORIGAMI」にて「開業 5 周年記念 ザ・キャピトル カステラ」を販売いたします。

東京の中心、港区山王の地の自然や、皇居周辺に咲くそめいよしのなどの花々から集められた蜂蜜が採取されていることをご存知でしょうか。

この貴重な蜂蜜を使用した特別なカステラを、ホテル開業 5 周年を記念し 50 個限定の商品として販売いたします。丹念に仕上げた生地は、きめ細やかでしっとりとした味わい。滑らかな舌触りを、蜂蜜の芳醇な香りとともにご堪能いただけます。

日枝神社境内で行われている蜂蜜の採取作業に参加させていただいたシェフパティシエの安里も「一滴たりとも無駄にできない貴重な食材」と感銘を受けたとのこと。素材の美味しさを存分にいかした特別な一品をこの機会にご賞味ください。

（詳細は別ページをご覧ください。）

1

ザ・キャピトルホテル 東急

【開業5周年記念 ザ・キャピトル カステラ 概要】

[場所] B1F ペストリーブティック「ORIGAMI」

[販売期間] 2015年10月1日(木)より
平日 11:00~20:00 / 土・日・祝日 11:00~18:00

[価格] 3,800円

[仕様] 限定50個
14.5cm角
オリジナルの桐箱に入れてご用意いたします。

※日枝神社内養蜂場および港区皇居周辺の蜂蜜を使用しております。
※数量限定販売となります為、売切れ次第終了とさせていただきます。
※表示料金には消費税が含まれております。



実際にパティシエたちも日枝神社の養蜂の現場に足を運び作業の体験をしました。



ペストリーブティック「ORIGAMI」
シェフ パティシエ 安里 哲也

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。

【お客様のお問い合わせ】

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(ブティック 直通)

【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：川邊(かわべ)
Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。


 Experience the Difference
 次の未来へ

キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference」
=他のホテルではできない経験を。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。