

日本の伝統工芸とチョコレートのコラボレーションでお届けする大人のバレンタイン 伝統工芸シリーズ Vol.4 「Wa-Gokoro～和心～」 唐津焼の湯呑に5種のチョコレートを添えて。限定10個で販売

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)の「ペストリーショップ」(LBF)では、日本の伝統工芸とチョコレートとのコラボレーションをテーマにシリーズで展開しているバレンタイン商品「Wa-Gokoro～和心～」を販売いたします。価格は5,000円(限定10個)、お渡し期間は2月1日(水)～2月14日(火)までで販売をいたします。(予約受付～2017年2月13日(月)まで)



<https://www.ceruleantower-hotel.com/event/valentine2017/>

※写真はイメージとなります。

【チョコレート：中央手前より左奥に向かって】カカオ分が増えるごとに風味がより強く濃く感じられます。

ホワイトチョコレート カカオ分 35%のヴァローナチョコレート「イボワール」を使用。
ミルクチョコレート カカオ分 40%のヴァローナチョコレート「ジヴァラ・ラクテ」を使用。
銀箔付き カカオ分 53%のヴァローナチョコレート「エクストラ・ノワール」を使用。
金箔付き カカオ分 66%のヴァローナチョコレート「カライブ」を使用。
ブラックチョコレート カカオ分 72%のヴァローナチョコレート「アラグアニ」を使用。

※ふたもチョコレートでできていますので、お召し上がりいただけます。

【湯呑】

唐津焼 隆太窯 中里太亀(なかざと・たき)制作。

※湯呑は一点一点職人の手作りのため、色、大きさが多少異なりますことご了承ください。

※協力：「GALERIE AZUR (ぎやるり あじゅーる)」(セルリアンタワー東急ホテル LBF) <http://1bankan.com/>

※添付資料：商品概要、歴代 伝統工芸シリーズ一覧、プロフィール。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)
E-mail:川島 t.kawashima@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。

「Wa-Gokoro～和心～」商品概要

日本の伝統工芸シリーズのバレンタインチョコレートは、ホテルのデザインコンセプトである「和と洋のコラボレーション」を具現化した商品のひとつとして 2014 年に初めて発売いたしました。唐津焼の陶芸品とチョコレートをセットにした商品で、今年はシリーズ 4 作品目となります。日本が誇る職人が真心を込めて制作した「ぐい呑」や「湯呑」とチョコレートを組み合わせたギフトセットで、日本酒や日本茶と西洋菓子であるチョコレートとのマリアージュをお楽しみいただく商品として提案してまいりました。

2017 年のバレンタインでは、バレンタインの和やかな時間をお楽しみいただきたいという思いから「Wa-Gokoro～和心～」とネーミングも一新いたしました。

今回は、唐津・隆太窯、中里太亀 作の湯呑に、5 種 5 枚のチョコレートを入れたギフトセットにいたしました。中里氏は、現在の唐津の顔ともいえる陶芸作家のひとりで、唐津の伝統技法を活かしながらシンプルでモダンな美しさの作陶で陶芸ファンを魅了しています。作品そのものの美しさはもちろん実際に飲み物を注いだり、お料理を盛り付けたりした時に素材を引き立ててくれる器で、使うほど味が出てくるのが魅力です。手に取った瞬間に土の温もりが伝わってくるような湯呑茶碗は、お茶を楽しむことはもちろん、アイデア次第で様々なシーンにて活用いただけます。

チョコレートはカカオ成分の分量に変化をつけて様々なテイストを感じていただける 5 種類のチョコレートをご用意いたしました。甘さが際立つものからカカオそのものの苦味を感じるもの、そしてホワイトチョコレートなど 5 種類のテイストをお楽しみいただけます。香り高い日本茶とのコーディネートでひと味違ったティータイムをお過ごしください。

お父さまや会社の上司の方への贈り物に、自分へのご褒美として、和と洋の芸術を融合させたバレンタインチョコレートで、大切な方に日ごろの感謝の思いをお伝えしてみたいはいかがでしょうか。

- 商品名 伝統工芸シリーズ Vol. 4 Wa-Gokoro～和心～
- 販売価格 5,000 円 (限定 10 個)
- 予約期間 2017 年 2 月 13 日 (月) まで
- お渡し日 2017 年 2 月 1 日 (水) ～2 月 14 日 (火)
- ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ (LBF) 電話：03-3476-3000 (代) (10:00～21:00)
※ご予約は電話、または店頭にて承ります。

※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。

歴代 伝統工芸シリーズ一覧

2014 年	KARATSU-唐津-2014 	唐津焼のぐい呑+チョコレート ぐい呑は熊本千治 (くまもと・ちはる) の作品。	新作として発表したギフトセット。 ホテルのコンセプト「和と洋のコラボレーション」を根底に、お嬢様とお父様でお酒を飲み交わすシーンをイメージしながら、特に目上の方に贈るバレンタイン商品として提案。
2015 年	KARATSU-唐津-2015 	唐津焼のぐい呑+チョコレート ぐい呑は三玄窯にてセルリアンのバレンタイン商品のために制作されたオリジナル作品。	前年の好評にお応えしてぐい呑のギフトセット。 この年は勝運祈願や目標達成の縁起のよい柄「千鳥柄」を採用。
2016 年	KARATSU-唐津-2016 	唐津焼の湯呑+チョコレート 湯呑は土屋由起子制作の黒唐津。	唐津出身の若手作家である土屋氏の黒唐津でスタイリッシュなバレンタインを提案。 この年は、上司やお父様はもちろん、自分へのご褒美チョコレートとしてもお薦めし、日本茶とのコーディネートを提案。

中里 太亀プロフィール (TAKI NAKAZATO)

1965年 唐津に中里隆の長男として生まれる。
1988年 父のもとで焼きものを始める。
1996年 ギャラリー一番館にて個展。
2005年 ギャラリー一番館にて個展。
2012年 GALERIE AZURにて個展。
2014年 GALERIE AZURにて個展。
以後全国各地のギャラリー、デパートなどで活躍。
URL: <http://www.ryutagama.com/gallery.html>



牧野 太志プロフィール(FUTOSHI MAKINO) エグゼクティブ ペストリー シェフ

パリヤルクセンブルグの銘店にて修行後、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のプロデュースを担っている。
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。



【GALERIE AZUR】(ぎやるり あじゅーる) LBF お問い合わせ 03-6427-0029 (直通)

営業時間 11:00~18:00 定休日 無休 (年末年始を除く)

URL <http://1bankan.com/>

芸術文化を愛する大勢の人が集う憩いの空間を目指し、国内外トップクラスのアート作品や若手作家の作品を展示。ライフスタイルや大切な記念にふさわしい、お気に入りの逸品との出会いの場を提供している。

ぎやるり あじゅーる
GALERIE AZUR

【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

URL <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

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しております。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ナップ。
“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。

