

2017年12月27日

新たな1年の始まりに幸福を運ぶフランス菓子！お年賀にも最適なスイーツ！

「ガレット デ ロワ 2018」販売開始

2018年1月1日(月・祝)～1月31日(水) ペストリーショップにて

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、2018年1月1日（月・祝）～1月31日（水）まで、フランスで古くから愛されている新年を祝う焼菓子「ガレット デ ロワ 2018」の販売をいたします。サイズは2種類ご用意しており、Sサイズ 1,852円、Lサイズ 2,777円でペストリーショップ（LBF）にて販売いたします。



※写真はイメージです。詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

セルリアンタワー東急ホテルでは、フランスの伝統的文化や風習の楽しさを、お菓子を通じてお伝えしたいという想いから、2009年より毎年新年の時期に「ガレット デ ロワ」を販売しています。

「ガレット デ ロワ」とは、フランスで年が明けると一斉に菓子店に並ぶ新年に欠かせない伝統的な焼菓子で、家族や友人達と大勢で切り分けて楽しむという慣わしがあります。元々は古代ローマ時代に存在した農耕のお祭りがフランスの新年のお祭りとして似ていたところから、時を経てこの時期にはガレット デ ロワを食べてお祝いすることになっていったと言われています。本場フランスでは、召し上がる前に「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器製のおもちゃなどを入れ、切り分けた中に「フェーブ」(※1)が入っていた人が王冠をかぶり祝福を受け、1年間幸福が続くと言われており、新年の集まりの際には欠かせないアイテムとして親しまれています。

ホームパーティーや新年のさまざまなお集まりに、お年賀のおもたせとしても最適な「ガレット デ ロワ」を囲んで、大切な方々と過ごすひとときをお楽しみください。

※1=フェーブとはフランス語で「ソラマメ」を意味し、元々はソラマメを入れて焼き上げていたことに由来。

【エグゼクティブ シェフパティシエ 牧野 太志からのメッセージ】

古代ローマ時代に存在した農耕のお祭りが由来といわれている「ガレット デ ロワ」は、豊作や実りの願いを込めた太陽や葉のモチーフがパイ生地地に施されたものが伝統として受け継がれています。当ホテルのガレット デ ロワは、実りの意味を込めた葉のデザインで、アーモンドやバニラの奥深い味わいを感じていただけるよう仕上げました。サクサクのパイの食感もぜひお楽しみください。お渡しの際は「フェーブ」を別に添えてお渡しいたしますので、パーティーの際に中に忍ばせて演出したり、ご自身のコレクションとして収集したりと、お好みのスタイルでお楽しみください。

【ガレット デ ロワ 販売概要】

- 発売期間 2018年1月1日（月・祝）～1月31日（水）
- 販売価格 Sサイズ（14cm）1,852円 Lサイズ（21cm）2,777円（いずれも消費税込）
- 販売場所 ペストリーショップ（LBF）
- 商品内容 ガレット デ ロワ 1個につき王冠1個、フェーブ1個を別添えでお付けいたします。
- 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）

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

◎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 川島 E-mail: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。

◆**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留意し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。

