

報道関係各位

2019年1月22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 2019」

今年も琥珀糖や桜を使用した、季節感溢れるスイーツが登場！2月15日(金)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 2019」として、ホワイトデーギフトの販売をいたします。春の季節をスイーツで表現した「春合わせ 2019」ほか、計4種類を2019年2月15日(金)より予約開始し、3月1日(金)～3月14日(木)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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/whiteday2019/42865/>

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。本年のホワイトデーでは、ホテルのデザインコンセプトである「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)」「和と洋のクロスオーバー」をテーマに、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み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。

昨年好評をいただいた「春合わせ」が今年も登場。「琥珀糖」とクッキー、オレンジット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“黒豆きな粉”“抹茶と白小豆”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 2019」商品概要

- 予約期間 2019年2月15日(金)～3月13日(水)
- お渡し期間 2019年3月1日(金)～3月14日(木)
- 商品名・販売価格
「春合わせ」2,600円
「和みセレクション 2019」10個入り 3,400円 / 5個入り 1,800円
「フラワーセレクション 2019」2,300円
「セルリアン スイート ボックス 2019 (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) 10:00～21:00
- 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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/whiteday2019/42865/>

※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

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、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 猪鼻 m.inohana@tokyuhotels.co.jp URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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 2019」商品詳細

★春合わせ 2,600 円



写真左より

ブルドネージュ/琥珀糖/オレンジット

残雪が見られる初春から桜花春爛漫、さらに初夏へと向かう晩春をそれぞれブルドネージュ、琥珀糖、オレンジットで表現した「春合わせ」。

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。きな粉と和三盆を使用し和テイストをご用意しました。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。オレンジットは自家製のオレンジピールにブラックチョコレートをコーティングし、ローストアーモンドをまぶした洋菓子です。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 2019 ◆10個(5種類)入り 3,400円 / ◆5個(5種類)入り 1,800円



写真左下より時計回り

ガレットブルトンヌ/フィナンシェ(アールグレイ)/マドレーヌ(柚子)/マドレーヌ(桜)/中央：マカロン(胡麻味噌)

和と洋のクロスオーバーをテーマに和洋の食材を用い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、マカロン、ガレットブルトンヌを詰め合わせました。

マドレーヌは柚子と桜の 2 種、フィナンシェはアールグレイ、マカロンは胡麻味噌、ガレットブルトンヌ*1 は初摘み塩*2 を使用したスタンダードなバター風味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。

★フラワーセレクション 2019 2,300 円



【マドレーヌ】写真左下より時計回り

桜/黒豆きな粉/黒糖くるみ/抹茶と白小豆

【チョコレート】写真左下より時計回り

ブラリネピーカンナッツ/フランボワーズ/ポワール シトロンベール

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、黒豆きな粉、黒糖くるみ、抹茶と白小豆（しろあずき）の 4 種、チョコレートはブラリネ*3 ピーカンナッツ、フランボワーズ、ポワール シトロンベールの 3 種をセレクトしました。

【チョコレートのフレーバー】

・ブラリネピーカンナッツ

ピーカンナッツをブラリネにしたチョコレート。ナッツの香ばしさをとお楽しみいただけます。

・フランボワーズ

上層にフランボワーズのコンフィチュール（ジャム）、下層にフランボワーズのピューレとミルクチョコレートのガナッシュをつめたチョコレートです。

・ポワール シトロンベール

洋梨（ポワール）とライム（シトロンベール）を掛け合わせた、フルーティーな香りが特徴のガナッシュです。

★セルリアン スイート ボックス 2019 (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。

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 2019 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)

※1 ガレットブルトンヌ…フランス・ブルターニュ地方の伝統的な焼き菓子。バターをたっぷり使い、ラム酒で風味をつけ、円形に型抜きして厚く焼き、上面に格子状の模様をつけたクッキー。

※2 初摘み塩…天然の海塩。海塩が結晶化を始めた時の最初の部分だけをすくい取った、純度が高く少数しか取れない貴重な塩。

※3 プラリネ…ローストしたナッツ類と砂糖を加熱してカラメル化し、ペースト状にすること。

【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。

