

報道関係各位

2012年12月

新年に、ご家族やお仲間と共に楽しむ フランスの伝統菓子 「ガレット・デ・ロワ Galette des Rois」発売 2013年1月1日(祝・火) ペストリーショップにて販売開始

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区)のペストリーショップでは、2013年、1月1日(祝・火)に当社シェフパティシエ、牧野太志によるフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ Galette des Rois」の販売を開始いたします。アーモンドクリームを詰めたシンプルな味わいのパイ菓子で、パイ生地でかたどったデザインが美しく、作り手によって個性が現れるお菓子です。Sサイズ 1,800円、Lサイズ 2,700円で販売いたします。

「ガレット・デ・ロワ」とは、フランスでは、年が明けると一斉に菓子店に並ぶ新年に欠かせないお菓子で、このお菓子を囲んで、家族や友人達が集い、大勢で切り分けて楽しむという慣わしがあります。元々はキリスト教の祭日である1月6日の※公現祭(エピファニー)に由来するお菓子といわれていますが、近年では、1月中であれば、人々が集まるときに食べられています。「ガレット・デ・ロワ」と呼ばれるものは、王冠が添えられ、中に「フェーブ(fève=ソラマメの意)」という小さな陶器の人形を中に隠しております。本場フランスでは、切り分けたガレットに「フェーブ」が入っていた人が王冠をかぶり、「王様」、または「女王様」になり、お相手の「王様」、「女王様」を選び、祝福を受けることができるという遊びをしながら、集まった人々皆でひとつのお菓子を賑やかに楽しんでおります。

今回の販売を通じて、ホームパーティーや新年の様々なお集まりに、フランスに伝わる「ガレット・デ・ロワ」を囲んで過ごす新年のひとつときをご提案して参ります。商品内容及び販売予定の詳細をまとめましたのでご参照下さい。

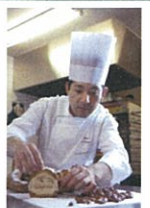
「ガレット・デ・ロワ」商品・販売概要

- 発売期間 2013年1月1日(祝・火)～1月31日(木)
- 販売価格 Sサイズ(14cm) ¥1,800 / Lサイズ(21cm) ¥2,700(消費税込)
- 販売場所 ペストリーショップ(LBF)
- 商品内容 公現祭(エピファニー)を祝うフランスの伝統菓子で紙の王冠が添えられています。中にフェーブと呼ばれる小さな陶器が1つ入っており、皆で切り分けて、フェーブが当たった人は王冠をかぶり、祝福を受け、幸運が1年間継続するといわれています。元々は16世紀のフランスの教会にて毎年公現祭にその年の司祭を選ぶためフェーブ=ソラマメをひとつガレットに入れ、当たった人を司祭としていました。それが一般家庭にも広がったといわれています。
- 問合せ先 お問い合わせは(03)3476-3000(代)ペストリーショップ



※公現祭(エピファニー)本来は1月6日ですが、日曜日と重ならない場合はその後の日曜日となります。キリストの生誕を聞きつけて、東方から3人の聖人(王あるいは博士ともいわれている)がベツレヘムでキリストに謁見、お祝いを贈呈し誕生を祝福した日。公現(神が公に現れる)を祝福する日とされています。

◆牧野 太志 Futoshi Makino (セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ)
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、宴会や結婚式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い、日々後進の指導にもあたっている。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。様々なお客様が色々な目的で集まるホテルの「パティシエ」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ホテル内で紹介している。



◎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/山野、西澤、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: t.yamano@tokyuhotels.co.jp URL:<http://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。