



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年11月15日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

エグゼクティブシェフパティシエ永井による果実味や素材の味わいを楽しめるマカロンが新登場 ホテルオリジナルマカロンの販売をスタート

期間:11月16日(土)より通年販売

場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



新商品のマカロンは、ジャンドゥーヤ、ピスタチオ、カシスの3種をお届け

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、エグゼクティブシェフパティシエ永井による果実味や素材の味わいを楽しめるホテルオリジナルのマカロンを11月16日より販売いたします。

マカロン生地は中身とのバランスを考え水分量をコントロールし、外はサクッと軽やかな食感に仕上げました。香り豊かで食べ応えのあるマカロンは生地とのバランスを重視し、それぞれの素材の特長を引き出した味わいをお楽しみいただけ、今回はジャンドゥーヤ、ピスタチオ、カシスの3種をラインナップいたしました。

ジャンドゥーヤはアーモンドとヘーゼルナッツのプラリネにミルクチョコレートと合わせたガナッシュをサンドしました。ナッツの香ばしい風味とチョコレートの濃厚でまろやかな味わいが口の中に広がります。ピスタチオはシェフこだわりのイタリア産ピスタチオに相性の良いアマレットで風味を引き立て、バタークリームを合わせました。風味豊かなピスタチオを存分に味わえ、鮮やかなグリーンは目でも楽しめる一品です。マカロン生地にもローストしたピスタチオをトッピングし食感を演出しています。カシスは、自家製カシスピューレとバタークリームを合わせ、マカロンの中心にカシスジャムをアクセントに挟みました。カシスの甘酸っぱい味わいにバタークリームのほんのりとした甘味のマリアーージュがクセになる大人の味わいに仕上げました。

アメリカやカナダで経験を積んだエグゼクティブ シェフ パティシエ 永井による素材のバランスにこだわったマカロンは、季節によって様々なフレーバーをお届けしてまいります。

<概要>

【店舗】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック(1階)

【営業時間】11:00~19:00

【販売期間】2024年11月16日(土)より通年販売

* 賞味期限は製造日から1週間

【料金】1箱3個入り ¥1,200 ※消費税込み

【内容】**・ジャンドゥーヤ** 構成:アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、ミルクチョコレート

・ピスタチオ 構成:イタリア産ピスタチオ、バタークリーム、アマレット

・カシス 構成:カシスピューレ、バタークリーム、カシスジャム

【お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

【ご予約】<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/cake.html>



香り豊かで食べ応えのあるマカロン

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当:白石、山崎、チェンバレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[添付資料]シェフプロフィール、店舗概要、ホテル概要、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

<エグゼクティブシェフ パティシエ 永井 翔也(ながいしょうや) プロフィール>

帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後、独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。菓子作りは“アート”、つまり個性を表現する作品であり、失敗はあっても不正解は無く全てが正解という想いから、固定概念を取り払った自由な発想が欠かせないと考え、日々菓子作りに向き合う。



エグゼクティブ シェフ パティシエ 永井 翔也

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック内観

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に220以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾートに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタル ホテルズ & リゾートは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。