

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

2024年3月11日

## Press Release

東京マリオットホテル  
「第1回おいしい米粉パンコンテスト」 in やまがた  
準グランプリ・マイ米粉パン賞受賞作品

### 「もちカリッ塩パン」を発売

2024年3月11日(月)～

ベストリー ベーカリー ジージーコー  
場所：Pastry & Bakery GGCo. (ホテル1階)



「もちカリッ塩パン」イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤巨輔）では、2024年1月に開催された「『第1回おいしい米粉パンコンテスト』 in やまがた」に参加した同ホテルのベーカリー・中村 萌の準グランプリ、およびマイ米粉パン賞の受賞を記念し、受賞作品の「もちカリッ塩パン」を2024年3月11日(月)よりホテル1階「Pastry & Bakery GGCo.」にて発売します。

「おいしい米粉パンコンテスト」は山形県主催による米粉の利用拡大・需要拡大を促進するため、米粉パンへの関心を高めることを目的とした大会で今回が初めての開催。同県出身の中村は「もちカリッ塩パン」を出品し、審査員による審査で準グランプリ、一般消費者による試食審査では最多得票を獲得し、特別賞のマイ米粉パン賞を受賞しました。

「もちカリッ塩パン」は、米粉を50%配合しオーストリアの伝統的なテーブルロール「ザルトシュタンゲン」のようなフォルムで、米粉特有のもちもち感と香ばしく焼き上げた表面のカリッと感の2つの異なる食感が楽しめる一品。表面にまぶした塩が味のアクセントとなり、そのまま食べるのはもちろん、パテやあんこなど様々なスプレッドと合わせても美味しく食べられるようシンプルに仕上げました。井上農場の米粉「つや姫のおいろなおし」や庄内浜の塩など、原材料の一部には山形県産のものを使用しています。

東京マリオットホテルの若手ベーカリーが作り上げる渾身の作品を、この機会にぜひお楽しみください。

## ■「もちカリッ塩パン」について

米粉のもちもち感と焼き上げたカリッとした食感を楽しめるように、小麦粉・米粉の配合やフォルムまでベーカー・中村のこだわりが随所に散りばめられた逸品。庄内浜の塩で味にアクセントをきかせ、飽きのこない味わいを追求しました。



「もちカリッ塩パン」イメージ

### 「もちカリッ塩パン」概要

期間 : 2024年3月11日(月)～

価格 : 280円

販売場所: Pastry & Bakery GGCo.

所在地 : 東京都品川区北品川 4-7-36 東京マリオットホテル 1F

営業時間: 10:00～20:00

※提供内容は変更になる場合があります。

※表示料金には消費税が含まれています。

### ベーカー なかむら もえ 中村 萌

山形県出身。2018年北陸食育フードカレッジ卒業後、新卒で東京マリオットホテルに入社。入社1年目でホテル内のフードコンペティションの優勝を勝ち取るなど入社当初から才能を発揮。現在は惣菜系ブレッドのレシピ開発に注力している。



#### <お問合せ先>

東京マリオットホテル Pastry & Bakery GGCo.

TEL : 03-5488-3929 URL: <https://ggco.tokyo-marriott-hotel.com>

## ■「『おいしい米粉パンコンテスト』inやまがた」について

米粉の利用拡大に向けた機運の醸成や、消費者の米粉パンへの関心度向上を目的とした、山形県農林水産部 県産米・農産物ブランド推進課主催による大会。初回となる今回は全国から84作品が出品されました。審査員による審査からグランプリ1点・準グランプリ2点・優秀賞4点、一般消費者による投票で特別賞【マイ米粉パン賞】が選出されます。

「もちカリッ塩パン」は、森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社が運営するカフェ「GGCo.」でも2024年3月18日(月)より販売します。

・コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション内「Café & Bakery GGCo.」

所在地: 東京都中央区京橋 2-1-3 コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション 1F

営業時間: 平日 8:00～18:00 土曜 10:00～18:00、定休日: 日祝日

・Café & Deli GGCo. 城山

所在地: 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー1F

営業時間: 8:00～19:00 ※定休日: 土日祝日

・Café & Bakery GGCo. 神谷町

所在地: 東京都港区虎ノ門 4-1-1 神谷町トラストタワー1F

営業時間: 8:00～19:00 ※定休日: 土日祝日

## マリオット・ホテルについて

世界60以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイル ゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は[www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、FacebookやX(旧Twitter) (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランド ポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラムの詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com)をご覧ください。

---

### 【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

東京マリオットホテル マーケティング：高井・南條

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com