

2025年9月18日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア京都

「第33回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト」

史上2人目3度目の受賞※1

シャルマン・ルージュ・レザン（魅惑の赤ぶどう）**販売開始のお知らせ**

ホテルグランヴィア京都(京都市下京区 総支配人 三浦覚)はペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて、2025年10月1日(水)より「第33回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト」にて特別賞を受賞した「シャルマン・ルージュ・レザン(魅惑の赤ぶどう)」の販売を開始いたします。同コンテストは、プロのパン職人や製パン技術者を対象に、カリフォルニア・レーズンを使った新商品の開発、商品化を目的とした大会で、ベーカリーシェフ 松木崇至は2025年6月20日(金)・21日(土)に出場し、コンテスト史上2人目となる3度目の受賞※1を果たしました。

※1本件は、カリフォルニア・レーズン協会の公式記録に基づくもので、同コンテストにおける3度目の受賞は2人目となります。



画像：シャルマン・ルージュ・レザン イメージ

また受賞による副賞として、カリフォルニア・レーズンの主な生産地であるカリフォルニア州フレズノへの研修旅行に参加し、農園やレーズン工場を見学し、徹底された品質管理を直接確認したり、カリフォルニア・レーズン協会の方々やマレーシアの製菓・製パンの方々とも交流を深め、今後の新商品開発に向けた新たなヒントを得ることができました。



画像：農園を見学する松木

◆シャルマン・ルージュ・レザン（魅惑の赤ぶどう）について

レーズンを赤ワインやブランデーに、イタリアの伝統調味料 コラトゥーラ※2を加えて丁寧に煮込み、本来の甘味と旨味を引き出しました。生地に練りこんだラズベリー、ストロベリー、ビーツがほど良い酸味を生み、低温でじっくりと3日かけて熟成することで、小麦の旨味と自然な甘みを感じられる、しっとりとした口あたりに仕上がっています。ほのかな塩味を感じる深みある味わいのレーズンと、フルーツの酸味や小麦の甘みが調和することで、絶妙なバランスを生み出しました。

松木のおすすめは、5mm～1cmほどに薄くスライスし、甘めのクリームチーズと合わせて、甘味と塩味の絶妙なハーモニーをお楽しみいただく食べ方です。また、ご自宅でのペアリングにはオリーブオイルがおすすめで、赤ワインはもちろん、白ワインを合わせることで、よりさっぱりとした味わいをご堪能いただけます。お好みに合わせた楽しみ方でご賞味ください。

※2 コラトゥーラ：カタクチイワシを塩漬けにして熟成させたイタリア伝統の魚醤

◆シャルマン・ルージュ・レザン（魅惑の赤ぶどう）販売概要

期 間：2025年10月1日（水）より

店 舗：ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

価 格：レギュラーサイズ 1,200円（税込み）

 ハーフサイズ 700円（税込み）

※販売数に限りがございます。予めご了承ください。

お問合せ：TEL.075-342-5525（直通）

H P： <https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/pastrybakery/menu/1865/>

◆ベーカリーシェフ 松木 崇至 プロフィール

2004年に大手ベーカリー企業へ入社。パン職人として研鑽を積む。2022年にホテルグランヴィア京都へ入社し、現在はベーカリーシェフとして製パン部門を率いる。

主な受賞歴

2013年 「第22回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト」 大賞（優勝）

2015年 「第24回カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテスト」 消費者金賞（第3位）

2023年 「第10回クラウンメロンクリームパンコンテスト」 優秀賞

2024年 「第10回サフ製パンコンテスト」 部門1位

2025年 「第33回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト」 特別賞（第3位）〈三冠達成〉



JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS

P WESTERポイント



【JR 西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド13ホテル（4,422室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する

「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、2025年3月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業部 マーケティンググループ

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

富野 E-mail: y_tomino@granvia-kyoto.co.jp