



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

2016年12月12日

報道関係各位

サブレをペーストにした「サブレ ガナッシュ」や、「フロランタン ショコラ」など、
最高級の素材を使い、カカオの個性と食感を楽しむ大人のショコラスイーツが勢ぞろい
ハイアット リージェンシー 東京の “バレンタイン スイーツ”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「ペストリーショップ」では、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一ひろかずが手掛ける期間限定のショコラスイーツを取り揃えた「バレンタイン スイーツ」を、2017年1月下旬より2月14日(火)まで販売します。



バレンタインスイーツ イメージ



上:「サブレ ガナッシュ」
下:「フロランタン ショコラ」



パティシエ達が腕を競うスペシャル・ショコラの祭典、バレンタイン。本場フランスでの経験を活かし、マカロンやショコラをスペシャリティとするペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一による今シーズンの新作は、サブレ、フロランタンなどを使い、さまざまな味わいと食感を楽しむ 2 品。ヴァローナ社(フランス)やドモーリ社(イタリア)など、世界最高級ブランドのショコラを使いこなし、ガナッシュやフルーツなどとの組み合わせのみならず、カカオの味わいの違いも感じられる、甘美な大人のショコラスイーツをご堪能ください。

NEW

「サブレ ガナッシュ」(5個入り)

¥2,000(2,160)

サブレをペーストにした新感覚のガナッシュ。マカロンやスペキュロス(オランダやベルギーで食べられるスパイスの効いたクッキー)、サブレなどの焼菓子をそれぞれ細かくペーストにし、可愛らしいショコラの型に詰めました。ジャリジャリとした食感が特徴です。

<内容>マカロン/フロランタン/スペキュロス/サブレ ブルトン/サブレ ショコラ

NEW

「フロランタン ショコラ」★

¥800(864)

キャラメル、アーモンド、オレンジピールで仕上げたフロランタンに、サブレ ショコラ、ヴァローナ社(フランス)の“グアナラ”を重ねたショコラバー型のお菓子。フロランタン独特の食感、ザクザクとしたサブレ、濃厚なショコラのハーモニーが絶妙です。

「コクシネル」(5 個入り)

¥2,200(2,376)



パリッとしたショコラの中に、軽く焦がしたキャラメルを合わせたガナッシュを閉じ込めた、コクシネル(てんとう虫)をイメージしたショコラ。上品で華やかな香りのストロベリー&ローズ、上質な紅茶を味わっているようなオレンジ&ベルガモットなど、てんとう虫のようなカラフルな色合いの 5 種類をお楽しみいただけます。てんとう虫はフランスでは幸福をもたらすといわれ、かつては子どもの祝祭や結婚式で用いられたモチーフ。恋人たちの祝祭バレンタインにもぴったりのショコラです。

<内容> パッションフルーツ&ジンジャー／オレンジ&ベルガモット／ストロベリー&ローズ／ライム&ココナッツ／塩キャラメル&トンカ豆



サブレ ショコラ オレ



5 種のショコラマカロン



生チョコレート



トリュフ



ノワール

「サブレ ショコラ オレ」(2 枚入り) ★

¥600(648)

昨シーズン大人気だった定番商品。ヘーゼルナッツ風味のプラリネを、サクサクとしたサブレ ショコラでサンド。片面にヴァローナ社(フランス)のミルクショコラをコーティングすることでそれぞれが一体となり、高級感のあるサブレに仕上げました。

「5 種のショコラマカロン」★

¥1,400(1,512)

世界中のショコラティエやパティシエから支持されるドモーリ社(イタリア)のショコラを使い、カカオ分の量や産地による香りや味わいの違いを 5 つのマカロンで表現しました。甘味と苦味、酸味、香りにそれぞれの個性が感じられ、ショコラの多彩な表情と奥深い世界をご堪能いただけます。

<内容>

- ・アリバ 56% エクアドル産のアリバ・ナショナル種の豆から作られた、カカオ 56%のショコラを使用。バナナや森林の空気を思わせる芳醇な風味が魅力的。
- ・アリバ 75% アリバ 56%よりも高いカカオ分 75%のショコラを使用。ジャスミンやシトラスの香りを併せ持ち、爽やかな味わいと芳しさ、心地よい苦味の余韻を楽しんでいただけます。
- ・アリバオレ 50% カカオと見事に調和する、ココのあるミルクの風味豊かな味わいのミルクショコラ。
- ・サンビラーノ 75% ベリーを思わせる風味と酸味を持つマダガスカル産クリオ口種のカカオから作られた、フルーティーな味わいが特徴のビターショコラを使用。
- ・スル・デ・ラゴ 75% カカオの持つ力強い味わいを感じる、苦味と渋味が引き立つ濃厚な風味のショコラを使用。

「生チョコレート」(10 個入り) ★

¥1,100(1,188)

なめらかな口どけと豊かなショコラの香りの中にパティシエの技が光る逸品です。繊細かつ力強い味わいは、そのまま味わっていただくだけでなく、ワインやウイスキー、カクテルなどとともにお召しあがりいただくと、また違った味わいをお楽しみいただけます。

「トリュフ」(100g・約 8 個入り)

¥1,000(1,080)

濃厚でほんのり塩味が効いた塩キャラメル味のトリュフ。シンプルな見た目ととろけるように柔らかい食感が魅力です。

「ノワール」(縦約 4cm×横約 18cm) ★

¥2,700(2,916)

「レミーマルタン V.S.O.P.」をほのかに香る程度に染み込ませたスポンジと最高級のショコラだけが持つカカオの香り、味わいが魅力のショコラケーキ。シャンパーニュ地方の最上級の畑からとれたぶどうでのみ造られる「レミーマルタン」は、ブランデーの中のブランデー「コニャック」の代名詞であり、ショコラとの相性が抜群です。アーモンド入りのショコラビスキュイとイタリア・ドモーリ社(イタリア)のショコラを使用したガナッシュを重ね、ハート型のショコラを飾りました。

* アルコールに弱い方、車を運転なさる方、未成年の方はご遠慮ください。

「バレンタインスイーツ」概要

【期 間】 2017 年 1 月下旬～2 月 14 日(火)

【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)

【営業時間】 10:00～21:00

★の商品は、ハイアットリージェンシー 東京 ONLINE SHOP でも販売いたします。

URL <http://goo.gl/Huq6NK>

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です。

* 2017 年 2 月 15 日(水)～3 月 14 日(火)は、一部をホワイトデー向けの内容に変更して販売いたします。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】「ペストリーショップ」まで T 03 3348 1234(代表)

＜ペストリー・ベーカリー料理長 ひろかず 佐藤浩一のプロフィール＞

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10 年間勤務したのち渡仏し、2000 年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在住時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは 2 度のコンクール入賞経験を持つ。

プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品があふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。

＜ペストリーショップ＞

ホテルのオリジナルスイーツやブレッドをお買い求めいただける「ペストリーショップ」。季節のフルーツと良質な素材をもとにお作りするケーキや焼菓子、マカロンは贈答品としても最適です。また、お持ち帰りいただけるホテルの味として、焼きたてのデニッシュペストリーやハードタイプのブレッドも豊富にご用意しています。

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
マーケティング部 野崎、近藤

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) tokyo.regency.hyatt.jp