



HYATT  
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年9月20日

## 「キリ® クリームチーズコンクール 2019」で最優秀賞を受賞！ 濃厚なクリームチーズに、有馬山椒が香る 「シュトーレン アリマ」販売開始！

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、「キリ® クリームチーズコンクール 2019」の焼菓子部門において最優秀賞を受賞したペストリーシェフ、向 慶一の「シュトーレン アリマ」を、2019年9月27日(金)より提供いたします。



「シュトーレン アリマ」イメージ

2019年4月よりハイアット リージェンシー 東京のペストリーシェフに就任した向 慶一(むかい・よしかず)が、「キリ® クリームチーズコンクール 2019」の焼菓子部門で、最優秀賞を受賞いたしました。これを記念して、受賞作「シュトーレン アリマ」をペストリーショップにて販売いたします。

「シュトーレン アリマ」は、ドライフルーツを練りこんだ生地でクリームチーズを包み込んだシュトーレン。最大の特徴は、向の故郷でもある兵庫県で生産される「有馬山椒」を使用していることです。この地で古くからの特産品だった有馬山椒は、栽培地の山に人が立ち入ることが減り、生産者が途絶えかけていたものを、地元の努力で再び食べられるようになった希少な食材で、柑橘系の強い香りを有します。

有馬山椒の爽やかでフルーティーな香りとは、クリームチーズとの相性も抜群です。生地に練り込むドライフルーツは、レーズンやクランベリーのほか、シュトーレンに通常使用するオレンジではなく、優しい甘味が特徴の国産のドライみかんを入れることで、有馬山椒の味わいを最大限に活かしました。さらにクリームチーズの中にきび砂糖や和三盆などの和素材も積極的に取り入れることで、和菓子のような繊細な味を表現しました。有馬山椒とスイーツが奏でるマリアージュをぜひお試しください。

## 「シュトーレン アリマ」概要

---

- 【期 間】 2019年9月27日(金)より  
【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)  
【提供時間】 10:00～21:00  
【料 金】 1個 ¥600 (648)  
2個 ¥1,200 (1,296)

\* ( )内は消費税が含まれたお支払い金額です。

【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)

\* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。



### ＜ペストリーシェフ 向 慶一 プロフィール＞

都内のホテルで約18年間勤務し、パティシエとしての礎を築く。その後調理師学校にて2年間講師を務め、2019年4月より現職。2019年に行われた「第14回 キリ® クリームチーズコンクール 2019」の焼菓子部門において最優秀賞を獲得する。



### ＜ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤 浩一 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。スペシャルティはショコラを使ったガトーやマカロン。

---

## 報道関係者お問い合わせ先

---

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  
セールス&マーケティング部 マーケティング課 窪田、近藤  
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com  
tokyo.regency.hyatt.jp