



HYATT
REGENCY™
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年5月10日

大三萬年堂の十三代目 安原伶香氏とのコラボレーション第3弾！ 酒粕香る和のレモンケーキ「檸檬と酒粕のけーくしとろん」新発売 お土産やご自分へのご褒美も！おうち時間を優雅なティータイムに

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:稲葉雅之)では、江戸中期創業で約360年の歴史を誇る老舗和菓子店 大三萬年堂の新ブランド「大三萬年堂 HANARE」とのコラボレーションにより生まれた和のレモンケーキ「檸檬と酒粕のけーくしとろん」を5月10日(月)から「カフェ」とホテルオンラインショップにて販売いたします。



<「檸檬と酒粕のけーくしとろん」イメージ>

パティシエとしてフランスで2度の入賞経験を持つペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一と、江戸中期創業で約360年の歴史を誇る老舗和菓子店 大三萬年堂の十三代目 安原伶香氏とのコラボレーション第3弾として、酒粕香る和スイーツ「檸檬と酒粕のけーくしとろん」が登場します。

2020年より和と洋のハイブリッドスイーツというコンセプトでコラボレーションを開始し、大好評を博した「和まかろん」や「あんガレット・デ・ロワ」に続き、今回は「本当に美味しい和のレモンケーキ」をミッションに開発しました。味はもちろんのこと、風味や食感、くちどけまで細部にまでこだわった逸品です。

温暖な気候で育った地中海産のレモン果汁を使用し、酒粕を加えて奥深さをプラスした生地に、まろやかな酸味と清涼感たっぷりの香り高さが特徴のオリジナルレモンコンフィを包み込んで焼きあげました。口に入れると、爽やかなレモンの風味と酒粕の上品でほのかな香りが感じられます。砂糖にはミネラル分の多い和三盆糖を使用し、白あんとアーモンドパウダーを加えて練り込むことで、独特のしっとりなめらかな舌触りが楽しめるよう仕上げています。

これから迎える暖かい季節にぴったりの、さっぱりとした風味が美味しい「檸檬と酒粕のけーくしとろん」は、和を基調にレモンをあしらった可愛らしいデザインのパッケージでご提供。ご自分へのご褒美や大切な方へのプレゼントにもおすすめです。

「檸檬と酒粕のけーくしとろん」概要

【期 間】 2021年5月10日(月)より通年

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

下記オンラインショップ、「大三萬年堂 HANARE」でもお買い求めいただけます。

URL: goo.gl/Hug6NK

* 大三萬年堂 HANARE 店舗情報

住所: 〒101-0063

東京都千代田区神田淡路町 2 丁目 2-105 ワテラスアネックス 105

営業時間: 11:00~19:30 (月~日・祝日)

電話番号: 03-6206-8857

URL: <http://d3hanare.tokyo/>

【提供時間】 「カフェ」 10:00~19:00 * 営業時間は変更になる場合があります。

【料 金】 1 個 ¥450 (486)

4 個入り ¥1,800 (1,944)

6 個入り ¥2,700 (2,916)

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「カフェ」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・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。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。



＜安原 伶香 プロフィール＞

和スイーツ研究家 / (株)HANARE 代表取締役社長

江戸中期創業和菓子店〈大三萬年堂〉十三代目

〈大三萬年堂 HANARE〉プロデューサー

家業が江戸時代中期から続く老舗の和菓子屋で、幼少期より和菓子や和文化と深い接点を持つ。伝統と新しさを兼ね備えた和洋折衷のスイーツ「和スイーツ」を通じて和菓子や着物、茶道などの和文化の素晴らしさを多くの方々へ伝えている。「Hanako」や「美人百花」など各媒体での執筆、コメンテーターとしても活躍。テレビ東京「ガイアの夜明け」など多数のメディアにも出演。

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 北野、鈴木、橋本

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com

tokyo.regency.hyatt.jp