

2017-028

2018年3月8日

【ホテル日航大阪】2017 オークラ ニッコー ホテルズ パストリーコンテストにて 銀賞受賞の「マロンフォレスト」3月1日(木)新発売！

～バター香るアーモンドケイクに国産渋皮付マロンの森(フォレスト)～

- ・コンテストテーマ「ガトー・ド・ヴォヤージュ」～旅に携える日持ちのする小菓子～ に、誰もが大好きな栗のスイーツを、スタイリッシュな形のギフトに仕上げました。
- ・しっとりと焼き上げた生地の中には丸ごと渋皮付マロンがぎっしり、トッピングにも森に見立てた渋皮付マロンを艶やかに飾りました。



「マロンフォレスト」イメージ



コンテスト最終審査風景

大阪ミナミ、地下鉄心斎橋駅に直結するホテル日航大阪(所在地:大阪市中央区、代表取締役社長・総支配人:ジャン・W・マーシャル)は、2017年11月24日(金)に開催された「2017 オークラ ニッコー ホテルズ パストリーコンテスト」において銀賞を受賞した焼き菓子「マロンフォレスト」を、2018年3月1日(木)よりホテルオリジナルギフトとして新発売しました。

本コンテストはグループホテルにおける、パティシエの技術向上とオークラ ニッコー ホテルズならではの品質なオリジナルパストリー商品の開発を目的として開催され、「ガトー・ド・ヴォヤージュ」という旅に携える日持ちのする小菓子をテーマに、国内25ホテルの応募の中から予備審査を経て、最終審査では味覚、風味、デザイン性など多角的な審査が行われました。

銀賞を受賞したパティシエ 大石貢一は20年以上の経験を持ち、2013年6月には製菓調理技術を評価されホテル・ニッコー・デュッセルドルフへ指導派遣、2013年7月ホテル日航大阪シェフパティシエに就任しました。今回のコンテストについて大石は、『誰もが大好きな栗のスイーツを、スタイリッシュな形のギフトに仕上げました。生地の中の栗とトッピングに飾った栗の食感と舌触りの違いを楽しんでいただきたい。』と、開発にかけた思いを述べています。

【商品概要】

商品名:「マロンフォレスト」長さ23cm、高さ6.5cm、幅5cm

価格:1本 2,800円(消費税込) ※1日限定5本

販売店舗と:ティールounge「ファウンテン」10:00～21:00 TEL.06-6244-1695

販売時間 カフェレストラン「セリーナ」11:30～22:00 TEL.06-6244-1036

※商品の発送は承っておりません。



銀賞トロフィー
を手にするシェフ
パティシエ
大石

本件に関する報道関係者様お問い合わせ先
ホテル日航大阪 広報担当-鬼村(おにむら) 知恵

直通 TEL. 06(6244)0747 <https://www.hno.co.jp> e-mail: onimura.to@hno.co.jp