

2013-22
2013年8月7日

【ホテル日航大阪】

ニッコー・ホテルズ・インターナショナル チェーンホテルの
ホテル・ニッコー・デュッセルドルフでの技術指導を終え、
新シェフパティシエに就任した大石貢一の帰国凱旋フェアを
ロビーラウンジ スイーツbuffetで開催



大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)は、日本の繊細な洋菓子は、世界的にも評価されており、ホテル・ニッコー・デュッセルドルフ(ドイツ)の要請により技術指導のためパティシエ大石貢一(おおいこういち)を派遣、この度帰国し新シェフパティシエに就任をした記念フェアとしてスイーツの数々を披露する「大石貢一のスイーツフェア」をロビーラウンジにて8月27日までのスイーツbuffet(月・火曜日開催)にて展開いたします。

デュッセルドルフでは日系企業も多く、ドイツにはない日本の繊細な技術で仕上げられるケーキの数々、抹茶などの日本素材がブームとなっています。ニッコー・ホテルズ・インターナショナルのチェーンホテルのホテル・ニッコー・デュッセルドルフでは、日系ホテルとしてその技術を積極的に取り入れていきたいという考えのもと、今回のシェフパティシエ大石の招聘、ホテル日航大阪からの派遣に至りました。

パティシエとして長年腕を奮う大石貢一の作品は、繊細なる技術、創意工夫された新作ケーキの輩出などでホテル内レストラン、ラウンジ、宴会場で提供するスイーツに定評があり、この度は、現地スタッフに日本の繊細な技術指導を行ってきました。

ホテル・ニッコー・デュッセルドルフでは、大石による技術指導を受け新たな技術を身につけた現地スタッフとともに、早速メディア関係者とゲストを招待してのケーキイベントを7月に開催、新たなスイーツの数々を披露しました。その様子は、現地の有力新聞紙「Rheinische Post (ライニッシェポスト)」などでも紹介され話題となりました。

ドイツの伝統焼菓子ははじめ、フランス、ベルギーなどで触れたスイーツにアイデアを得た新作スイーツなどを披露するシェフパティシエの大石貢一は、「ヨーロッパ各地では昔ながらの伝統菓子が愛され続けている一方、次々と新技法など取り入れた新たなスイーツの世界も広がっています。まさに今昔が共存融合し合っているところも、体感してきました。それらを表現した私のスイーツで日本の皆様楽しんでいただけたらうれしいです。」と述べています。

詳細は次の通りです。



大石 貢一(おおいし こういち)
1970年1月23日生
ホテル日航大阪 シェフパティシエ

1990年 ホテル日航大阪入社
調理部(宴会、レストラン)を経て1997年より製菓調理へ
2002年 ホテル日航ベイサイド大阪開業を機に、宴会場、レストランのデザート全般を担当する
シェフパティシエに就任。
2008年 ホテル日航大阪帰任 宴会場、buffetを含むレストランのデザート全般を担当
2013年6月 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就任

■ ホテル日航大阪 ロビーラウンジ「スイーツbuffet」

開催店舗 : ホテル日航大阪 2階「ロビーラウンジ」
実施日 : 毎月曜日・火曜日 * 祝日の場合は非開催
実施時間 : 14:00~17:00 (90分制)
料金 : お一人様¥2,300(税金込み、サービス料10%別途)
内容 : 8月は、ドイツ伝統の焼き菓子や、ヨーロッパの新進スイーツを含むシェフ特製デザート、サンドイッチ、和菓子など約20種類をお愉しみいただけます。コーヒー、紅茶付き

ご予約・お問い合わせ: 2階ロビーラウンジ 直通 TEL.06(6244)1598(受付時間 11:00~21:00)



2F/ロビーラウンジ店内
御堂筋を眼下に季節の移ろいをお愉しみいただけます。

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵・金本 和恵
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 <http://www.hno.co.jp>