

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年（平成29年）6月1日

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」総合優勝記念商品
第二弾・第三弾を同時発売

ボンボン ショコラ「ファーストプライズ 2017」 ベリーヌ「プラネッツ」

販売開始：6月1日（木）より

価格：「ファーストプライズ 2017」 3種6粒入り 2,592円
「プラネッツ」 1個 756円

※いずれも消費税込

販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」の総合優勝を記念した新作スイーツ

第二弾のボンボン ショコラ「ファーストプライズ 2017」（左）

第三弾のベリーヌ「プラネッツ」（右）

帝国ホテル 東京は、今年1月に開催された若手製菓技術者の国際コンクール「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」に日本代表として出場した帝国ホテル 東京チームの総合優勝を記念し、コンクール作品をアレンジしたスイーツシリーズとして、第二弾のボンボン ショコラ「ファーストプライズ 2017」、第三弾のベリーヌ*1「プラネッツ」を本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で6月1日（木）より同時発売いたします。



「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」には、帝国ホテル 東京ペストリー課の横内聖人と松田優樹が日本代表として参加し、「プラネットファンタジー」というテーマのもと、作品を作り上げました。

「ファーストプライズ 2017」は、コンクールに出品し高い評価を得たボンボン ショコラを商品化したものです。金胡麻のプラリネと蜂蜜のガナッシュを合わせた「セザム」（表紙ページ写真左奥）、ピンクペッパー入りのビターガナッシュとトロピカルフルーツのコンフィチュールを重ねた「エキゾチック」（表紙ページ左中央）、香ばしい焼き栗のペーストを加えたマロンクリームとラム酒入りガナッシュ、バニラ風味のガナッシュを合わせた「マロン」（表紙ページ左手前）の3種を2粒ずつご用意しました。コンクールではこの「セザム」で用いられている上掛けチョコレートを均一な薄さに仕上げる帝国ホテルならではの技術が高く評価されました。

また、帝国ホテル 東京チームが部門別優勝も獲得した3部門（アメ細工ピエスモンテ*2、チョコレート細工ピエスモンテ、ベリーヌ）のうち、ベリーヌを商品化したものが「プラネッツ」です。爽やかな風味のリモンチェッロ*3のゼリーとフレッシュフルーツ（苺、ブルーベリー、ラズベリー、オレンジ、キウイフルーツ）の上に“自国の特徴的な素材を使う”というコンクールの課題に合わせ、梅酒を使用したチューブ状のゼリーとゆずで風味づけをしたフロマージュブランをのせました。梅のゼリーには寒天を用いており、リモンチェッロのゼリーとの食感の違いを楽しめます。

*1 ベリーヌ…小型のガラス容器に入ったデザート

*2 ピエスモンテ…菓子を高く積み重ねて作る、鑑賞用の装飾菓子

*3 リモンチェッロ…イタリアを起源とする伝統的なレモンリキュール

■国際コンクール総合優勝記念商品 「ファーストプライズ 2017」「プラネッツ」概要

販売期間 : 2017年6月1日(木)より
価 格 : 「ファーストプライズ 2017」 3種6粒入り 2,592円
「プラネッツ」 1個 756円
※いずれも消費税込
販売場所 : 帝国ホテル 東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営業時間 / 8:00~20:00 (年中無休)
お問い合わせ : TEL. 03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)

<ご参考>

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」は、製菓のプロフェッショナルを対象とした国際展示会「SIGEP (ジェラート、ケーキ、菓子、パン職人のための国際展示会)」で開催されるイベントの一つです。イタリア・リミニ市で2年に一度開催され、23歳以下のパティシエが技術を競う、注目度の高いコンクールです。

今回のコンクールでは、世界9カ国 (インド、フランス、シンガポール、ロシア、フィリピン、イタリア、ポーランド、メキシコ、日本) から18名が出場して、2017年1月20日および21日 (現地時間) の2日間にわたり、技術と味を競い合いました。

課題テーマ“プラネットファンタジー”をもとに、日本代表 (帝国ホテル 東京) チームは2人1組で主要6部門の作品を製作。技術力と丁寧な仕事による繊細かつ精度の高い仕上がりが評価されるとともに、味や見た目においても高い評価を得て、2大会連続の総合優勝を獲得しました。

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」総合優勝に関するリリースは、下記をご参照ください。

http://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/2016/junior_world_pastry_championship.html