

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2014年(平成26年)6月19日

夏の贈答品にも最適  
太陽の恵みを味わえるフルーツケーキ  
「ソレイユ」新発売

【発売日】 2014年6月20日(金)より

【販売場所】 帝国ホテル 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

【価格】 5,400円 ※消費税込



フルーツケーキ『ソレイユ』

帝国ホテル 東京は、6月20日（金）から、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で、新作のフルーツケーキ「ソレイユ」を発売いたします。



「ガルガンチュワ」で人気の高い焼菓子には、看板商品のフルーツケーキ「オーチャード」（10,800円）、昨年発売したチョコレートケーキ「グラン クラシック ショコラ」（10,800円）、宇治の抹茶とホワイトチョコレートを合わせた生地、大納言小豆を加えた抹茶のケーキ「テ・ヴェール」（3,240円）の3品があり、いずれも贈答用としてお買い求めいただくことのできる商品です。

帝国ホテルでは、お客様のギフトニーズにさらに幅広くお応えしたいという思いから、シェフパティシエ 望月完次郎の考案した新たなフルーツケーキ「ソレイユ」を発売します。

「ソレイユ」はフランス語で「太陽」を意味し、その名の通り、太陽の恵みを受けたフルーツを使用しています。レモンをベースにした、ヨーロッパの伝統的なケーキ生地「ケーキシトロン」の中には、パイナップル、メロン、マンゴー、オレンジ、愛媛県産の夏みかんであるはるか、小夏を細かく刻んで使用し、さらに、瀬戸内産のレモンの皮のすり下ろしも加えています。生地と相性のいいフルーツを、素材ごとにリキュールに漬け込んだり砂糖煮にすることでそれぞれの美味しさを引き出し、フルーツの酸味や食感と、国産柑橘類のすがすがしい香りが太陽の恵みを感じる味わいとなっています。表面には、プレーンとココアでダミエ柄（市松模様）に仕立てたサブレ生地とオレンジを飾っています。

また、今回特に工夫を重ねた部分は、軽い食感を保ちながら、刻んだフルーツが生地の中で均等に散るようにしたこと。味わいやトッピングはもちろん、カットした断面の美しさも意識した仕上がりです。

帝国ホテルの旧本館、通称「ライト館」を設計した米国人建築家、フランク・ロイド・ライトが好んで用いたデザインのひとつであるダミエ柄（市松模様）が印象的な「ソレイユ」は、贈答用はもちろんご自宅でのおもてなしにも適した、さわやかな味わいのフルーツケーキです。

## ■フルーツケーキ『ソレイユ』 概要

- 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 / 9:00~20:00 ※日曜、祝日の月曜は8:00~20:00  
お問い合わせ / TEL. 03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)
- 発売日： 2014年6月20日(金)
- 価格： 5,400円 (消費税込)
- サイズ： 縦23.5cm×横6.0cm×高さ6.0cm
- 特長： レモンをベースにした、ヨーロッパの伝統的なケーキ生地「ケーキシトロン」に、相性の良いフルーツを加え、表面に、プレーンとココアでダミエ柄(市松模様)に仕立てたサブレ生地とオレンジを飾りました。

生地には、以下のフルーツを刻み、混ぜています。

- ・パイナップル…キルシュヴァッサー\*1に漬けこみました
- ・メロン…メロンリキュールに漬けこみました
- ・マンゴー…マンゴーリキュールに漬けこみました
- ・オレンジ…生の果実を使用しています
- ・はるか\*2…愛媛県産。皮を砂糖煮にして使用しています
- ・小夏\*3…愛媛県産。皮を砂糖煮にして使用しています
- ・レモン…瀬戸内産。すりおろした皮を加えています

\*1 キルシュヴァッサー…サクランボを使用した蒸留酒。

\*2 はるか…日向夏の実生(種から育てたもの)から選抜育成された品種で、酸味が少なく上品な甘みが特徴

\*3 小夏…日向夏の別名。酸味があり甘さが控えめで、独特の清涼な風味が特徴