

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年（平成27年）2月13日

若手パティシエの国際コンクール総合優勝を記念したケーキ

「Rimini（リミニ）」新発売

販売開始：2月16日（月）より

価 格：1個 3,780円（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」



国際コンクール総合優勝記念商品「Rimini(リミニ)」

帝国ホテル東京では、今年1月にイタリア共和国・リミニ市で開催された、若手製菓技術者の国際コンクール「ジュニア・ペストリー・ワールド・カップ」で、日本代表として参加した帝国ホテル東京チーム（選手：ペストリー課 大山航志・吉田和正）が総合優勝したことを記念し、コーヒーの香りとチョコレートの甘さが口の中で広がるケーキ『Rimini（リミニ）』を、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、2月16日（月）より販売いたします。



『Rimini（リミニ）』は、コンクールに出品した作品のひとつである「アントルメ・ショコラ（チョコレート生菓子）」を商品化したものです。チョコレートムースの中に、マスカルポーネのムース、コーヒー味のジェノワーズ*1、りんごのキャラメリゼ、コーヒー味のビスキュイ、クルミとヘーゼルナッツのクロッカカン*2 を5層に重ね、チョコレートをコーティングしてつややかに仕上げました。ジェノワーズとビスキュイには、口に入れた瞬間にコーヒーの香りをお楽しみいただけるよう、エスプレッソ、シュガーシロップなどを染み込ませました。そして、チョコレートムースの上品な甘さや、りんごのキャラメリゼによる酸味やエスプレッソのほろ苦さが、より一層コーヒーの香りを引き立てるとともに、ほろ苦いクロッカカンが食感のアクセントにもなっています。ケーキ上面には、コーヒー豆と、コーヒーの花をイメージしたチョコレートを飾りました。

今回のコンクールでは、世界9カ国（フランス・クロアチア・ロシア・ブラジル・シンガポール・ポーランド・台湾・オーストラリア・日本）から18名が出場して、1月17日および18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。今年は“イタリアン・フード・スタイル”をテーマに、2人1組で合計6部門の作品を制作。その繊細で丁寧な仕事による精度の高い仕上がりとその技術力が高く評価され、また、味、見た目ともに絶賛されました。その中のひとつを、お持ち帰り用のスイーツとしてアレンジしたのが、この『Rimini（リミニ）』です。商品名の『Rimini（リミニ）』は、今回の国際コンクールが開催された都市「リミニ市」にちなんで名づけました。

- *1 ジェノワーズ : 砂糖と卵を共に泡立て、小麦粉を加えて作るスポンジ生地的一种
*2 クロッカカン : フランス語で「カリカリとした心地よい歯ごたえ」という意味を持つ焼菓子

商品の詳細は次の通りです。

■国際コンクール総合優勝記念商品「Rimini（リミニ）」概要

販売期間 : 2015年2月16日（月）より
価 格 : 3,780円（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）

■『Rimini（リミニ）』は「ランデブーラウンジ」でもご提供いたします。

【期間・数量限定】

場 所 : 帝国ホテル 東京 本館1階「ランデブーラウンジ」
料 金 : 単品 1,080円
 ケーキセット 2,200円
 ※料金はともに消費税込、サービス料別。
 ※カットの形状は、写真と異なる場合がございます。
ご提供時間 : 11:00～22:30（ラストオーダー）
 ※営業時間 9:00～22:30（ラストオーダー）
販売期間 : 2015年2月16日（月）～3月31日（火）（予定）

<ご参考>

「ジュニア・ペストリー・ワールド・カップ」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。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。