

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年（平成28年）9月7日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」開店45周年記念
贈答品に最適なキャラメル風味の香ばしい焼き菓子

「フォレスト」新発売

【発売日】 2016年10月1日（土）

【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

チョコレートケーキ「グラン クラシック ショコラ」が新しいサイズで登場



ホテルショップ「ガルガンチュワ」開店45周年記念商品『フォレスト』

帝国ホテル 東京は、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で、新作の焼き菓子「フォレスト」を10月1日（土）に発売します。



「ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971年に日本におけるホテルショップの先駆けとして開店した「ガルガンチュワ」は、惣菜やスイーツ、パンなど帝国ホテルのシェフが考案したさまざまな商品を販売しています。この「ガルガンチュワ」が開店45周年の節目を迎えることを記念し、新たに考案した焼き菓子「フォレスト」を発売します。

「フォレスト」は、キャラメル風味の生地に、細かく刻んだマカダミアナッツで香りを、粗く刻んだマカダミアナッツで歯ごたえのある食感を加え、商品名のフォレスト（森）にちなみ、木目模様のサブレで表面を覆いました。フルール・ド・セル（天日塩）をわずかに利かせ、ほのかに香るレモンとシナモンが味に深みを与えています。キャラメルの風味がほどよく溶け合う、味わい深い一品です。

また、お客様の贈答シーンにおけるニーズにさらに幅広くお応えしたいという思いから、2013年10月の発売以来ご好評をいただいていた「グラン クラシック ショコラ」を、サイズと形状を変えて新たに発売します。

「グラン クラシック ショコラ」は、「大切な方に自信を持ってお贈りいただけるような上質なチョコレートケーキを作りたい」というシェフパティシエ 望月完次郎の長年の想いを形にした一品で、発売以来多くのお客様からご好評をいただけてきました。主材料には、バニラの香りに近く、ケーキにしたときの舌触りも良い南米コロンビア・サンタンデール産のチョコレート（カカオ含有量70%）を使用しています。また、ケーキ型を置いた天板に湯をはり、熱したオーブンでじっくり1時間半かけて焼く「湯せん焼き」を採用することで、口に入れた際、カカオの香りがふわりとゆっくり広がる絶妙な焼き加減に仕上げられています。常温での保存も可能となり、これまで以上にさまざまなシーンでご利用いただけます。

新商品「フォレスト」ならびにリニューアルした「グラン クラシック ショコラ」の概要は次頁の通りです。

■ 『フォレスト』 『グラン クラシック ショコラ』 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 / 8:00~20:00
お問い合わせ / TEL. 03-3539-8086 (直通)

発売日： 2016年10月1日(土)

内容： 以下の通り ※価格はいずれも消費税込

● <新商品> 『フォレスト』 5,400円 (サイズ: 縦 25.5cm × 横 8.0cm × 高さ 7.0cm)

キャラメル風味のしっとりとした生地に、砕いたマカダミアナッツの食感と香ばしい風味が豊かな焼き菓子です。表面には、森をイメージして、木目模様のサブレをあしらいました。フルール・ド・セル(天日塩)をわずかに利かせ、レモンとシナモンがほのかに香る温かみのあるケーキに仕上げました。

● 『グラン クラシック ショコラ』 5,400円 (サイズ: 縦 26.0cm × 横 8.3cm × 高さ 7.0cm)

南米コロンビア・サントandel産カカオ含有量70パーセントのクーベルチュールチョコレート*を使用したチョコレートケーキです。半ば蒸し焼きのような状態の「湯せん焼き」を採用し、約一時間半かけてじっくりと焼き上げます。まるで生菓子のようなめらかなケーキの食感と、表面にあしらったココア味のダコワーズ(アーモンド風味のメレンゲを使用した焼き菓子)のサクサクとした食感のコントラストをお楽しみいただけます。これまでの商品よりもお求めやすいサイズと価格にし、常温での保存も可能になりました。



*クーベルチュールチョコレート…滑らかな口どけにするため、カカオバターを31%以上含むチョコレート。