

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)8月19日

日本のホテルとして初の提携

ワシントンD.C.の著名なケーキデザイナー

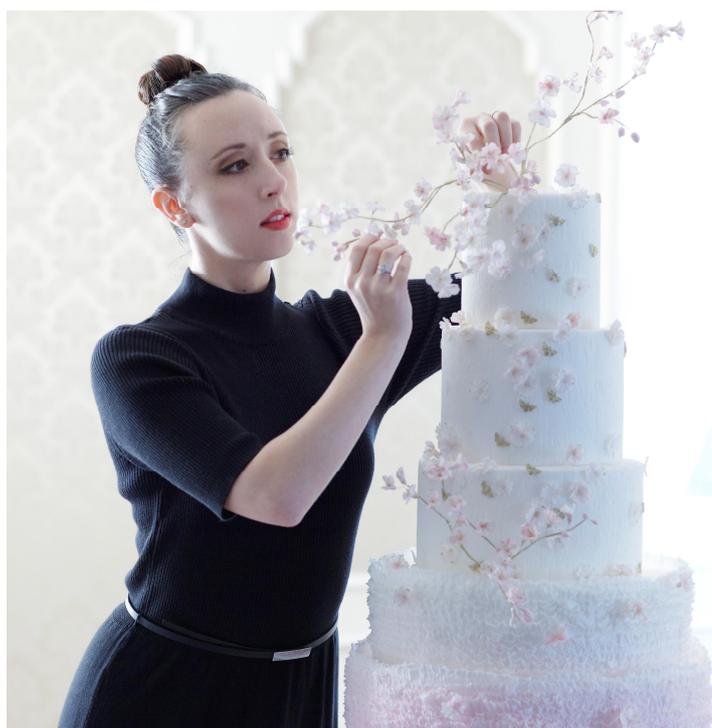
マギー・オースティン

Maggie Austinとのコラボレーションによる

ウエディングケーキ4種を発表

販売開始：2015年9月23日(水・祝)ウエディングフェアより

提供開始：2015年11月3日(火・祝)より



Maggie Austin
CAKE

ケーキデザイナー マギー・オースティン氏

帝国ホテル 東京は、米国の著名なケーキデザイナー マギー・オースティン (Maggie Austin) 氏と日本におけるウエディングケーキの制作・販売に関する独占契約を締結。開業 125 周年を記念した婚礼商品の新たなアイテムとして、オースティン氏とコラボレーションした入刀用ウエディングケーキ 4 種を、本年 9 月 23 日 (水・祝) のウエディングフェアから販売開始し、開業記念日にあたる 11 月 3 日 (火・祝) から提供いたします。



帝国ホテルは、1890 (明治 23) 年の開業当時から結婚披露宴を行い、大正期には現在のホテルウエディングの原型となった挙式と披露宴を組み合わせたスタイルを日本で初めて提案しました。以来さまざまなニーズを取り入れながら婚礼スタイルを時代に合わせて進化させており、最近では 2015 年 4 月より開業 125 周年を記念した婚礼商品、新「IMPERIAL WEDDINGS (インペリアル ウエディング)」の提供を開始。日々、トレンドやお客様から寄せられる意見をもとに、より魅力的な婚礼商品の開発に取り組んでいます。

マギー・オースティン氏は、米国 ワシントン D.C. を拠点として活動する著名なケーキデザイナーです。オースティン氏本人がすべてのケーキのデザイン、制作を担い、完成したケーキは世界中どこへでも本人が届けています。人気の俳優・女優からも多数受注するなど、ニューヨークでも高い注目を集めているほか、2013 年と 2014 年にはホワイトハウスのクリスマス装飾も手掛けています。

本年、帝国ホテル 東京で開催された披露宴にウエディングケーキを届け、その披露宴に出席した際、帝国ホテルのおもてなしに大きな魅力を感じたマギー・オースティン氏と、まるで生花のような完成度を誇るシュガーフラワーをはじめ、繊細なフリルやリボンが特長のエレガントなデザインのウエディングケーキに感銘を受けた弊社が互いにアプローチを行い、ウエディングケーキへの想いが一致したことから、この度、日本のホテルで初めての提携が実現しました。

新作のウエディングケーキは、オースティン氏が帝国ホテル 東京のウエディングや披露宴会場から受けたインスピレーションをもとに作り上げたオリジナルデザインです。「Eleanor (エレノア)」、「Beatrice (ベアトリス)」、「Amelia (アメリア)」、「Julia (ジュリア)」と 4 種それぞれに女性の名前が付けられており、1 日 1 組限定で販売いたします。

商品の概要は次頁の通りです。

■Maggie Austinデザイン ウェディングケーキ 概要

販売開始： 2015年9月23日（水・祝）より

提供開始： 2015年11月3日（火・祝）より

価格： 75,600円（税込、サービス料別）

※4種それぞれ、1日1組限定

内容：



◆「Eleanor(エレノア)」

フリルとパールがあしらわれた上品で優雅なケーキ。トップには、シュガーフラワーのバラ、スイートピー、クレマチスを装飾。伝統的な純白のウェディングケーキを現代風にアレンジ。



◆「Beatrice(ベアトリス)」

赤から白のグラデーションで彩られたリボンと、ゴールドの細工があしらわれたモダンなケーキ。トップには、金で縁取りした深紅の蘭のシュガーフラワーを装飾。





◆「Amelia(アメリア)」

帝国ホテル 東京のインテリアの雰囲気からインスピレーションを受けた、華やかでドラマティックなケーキ。宝石のような色彩の手書きのステンドグラスデザインに、力強いスターゲイザー（ユリ）のシュガーフラワーを装飾。



◆「Julia(ジュリア)」

淡いピンクから白のグラデーションのフリルがあしらわれた可憐で愛らしいケーキ。日本でもワシントン D.C.でも愛される桜のシュガーフラワーと、小さな金色のハチを装飾。



お問い合わせ： 帝国ホテル 東京 ウエディング担当 TEL. 03-3539-8558

Maggie Austin (マギー・オースティン)

米国 ワシントン D.C. を拠点とするケーキデザイナー。バレエダンサーを引退後、かねてから興味があった製菓の道に進み、製菓学校で学んだ後、2010 年よりケーキデザイナーとしての活動を開始する。2011 年ハイエンドなクチュールケーキの制作会社「Maggie Austin Cake, LLC」を開業。高度な技術で作られた、芸術的で、まるで生花のようなシュガーフラワーが作品の特徴である。人気の俳優・女優のケーキも多数制作するなど、ニューヨークでも高い注目を集めているほか、2013 年、2014 年には、ホワイトハウスのクリスマス装飾も手掛けている。