

2022年（令和4年）10月7日

丹波の老舗「小田垣商店」の黒豆を使用した3商品を期間限定販売

「丹波黒豆ティラミス」 「マカロン（黒豆）」「黒豆」（パン）

期間：10月7日（金）～2023年1月31日（火）

場所：帝国ホテルプラザ 東京 1階

ホテルショップ「ガルガンチュワ」



小田垣商店のカフェ「小田垣豆堂」のために
帝国ホテルのパティシエールが考案したティラミスをお持ち帰り用にアレンジした
「丹波黒豆ティラミス」など
老舗の黒豆を使用した商品をホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売

帝国ホテル 東京は、丹波篠山の老舗黒豆店「小田垣商店」とのコラボレーションにより、小田垣商店の扱う黒豆「丹波黒」を使用したスイーツなど3商品を、帝国ホテルプラザ 東京 1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて10月7日（金）から期間限定で販売いたします。



帝国ホテルでは、2020年以降の新型コロナウイルス感染拡大を受けて、従業員の雇用確保ならびに人材交流を目的に、他企業への出向を積極的に行いました。当社のパティシエール 木地祐子は、兵庫県丹波篠山市にある1734年創業で豆類卸小売業を営む「小田垣商店」に出向し、新たに開設されたカフェ「小田垣豆堂」のオープニングスタッフとして、和の食材を使用したスイーツの考案・制作に携わりました。

環境や文化だけでなく、扱う食材も異なる場で新たな挑戦をする中、木地が考案した「mamedou ティラミス」は多くのお客様からご好評をいただき、今では同店の看板メニューとして親しまれるようになりました。ホテル外で活躍する社員の話聞いた当社代表取締役社長の定保英弥の発案により、出向先で考案したメニューを東京のホテルショップで販売する運びとなりました。

この度販売する商品は、すべて小田垣商店で取り扱う黒豆の最高品種とされる兵庫県・京都府産の「丹波黒」を贅沢に使用しています。丸い形をした丹波黒は、ふっくら、もっちりとした食感と口当たりの良さが特長で、小田垣商店の熟練した職人たちが良質の素材を選び抜き、一粒一粒伝統の手撰りで最高級の黒豆に仕上げています。コラボレーション商品を通して、丹波黒のひときわ甘く豊かな風味をお楽しみいただけます。



丹波黒

概要は次の通りです。

□「小田垣商店」コラボレーション商品 概要

販売場所 : 帝国ホテルプラザ 東京 1 階
ホテルショップ「ガルガンチュワ」
販売期間 : 10月7日（金）～2023年1月31日（火）
※価格はすべて消費税込

●丹波黒豆ティラミス 1,600 円

パティシエールの木地祐子が考案した、カフェ「小田垣豆堂」で提供している「mamedou ティラミス」を、東京料理長の杉本雄が木地のレシピをテイクアウト用にアレンジしました。「丹波黒」の煎り黒豆を使用して作ったオリジナルのプラリネ、コーヒークリーム、栗の甘露煮をまるごと1個入れ、マスカルポーネムースで包み、コーヒシロップを染み込ませた生地の上にのせました。

「ガルガンチュワ」の洗練された雰囲気に合わせて、ティラミスの表面にはきな粉クリームと生クリームを線状にかけ、煎り豆と金箔を美しく飾りました。また、トッピングの黒い粉は、コーヒーを抽出した後の粉を乾燥させたパウダーを使用しています。素材を余すことなく使い、味わいに上品な苦みを加えています。



●マカロン（黒豆）400 円

「丹波黒」を贅沢に使用し、黒豆のさまざまな魅力が詰まったマカロンです。黒豆にカラメルと白ごま油をあわせ、ほろ苦い味わいに仕上げたプラリネを竹炭が練り込まれたマカロン生地で挟み、周りに粗く砕いた煎り黒豆をまといせました。素材本来の味わいを、煎り黒豆の香ばしい風味とともに楽しみいただけます。



●黒豆 700 円

小田垣商店「丹波黒」の煮豆ときな粉を使用した、黒豆を模ったブリオッシュです。黒豆のあんこを、黒豆ときな粉が練り込まれたブリオッシュ生地で包み、さらにココア味のブリオッシュフィユテ生地で覆って焼き上げ、バター風味豊かな洋風の味わいに仕上げました。黒豆の上品な甘さが際立つあんこは、きな粉の香ばしい香りと相性抜群です。また、外はパリッと、中はふんわりとした軽い食感で、最後の一口まで美味しくお召し上がりいただけます。



【今回のコラボレーションについて】

今回、コロナ禍を機に始まった人材交流により、小田垣商店様のカフェで当社のパティシエールが活躍していることを受け、この“ご縁”を大切に、東京においても商品化をさせていただきました。長きにわたって地元農家の方々との信頼関係を築き、今では日本が誇る伝統企業としても愛される小田垣商店様の「取引先と共に長く栄えて地域社会へ永続的に貢献する」という経営理念は、「公共の精神」を唱える帝国ホテルの企業理念とも響き合っています。今回のコラボレーションは、まさにSDGs（持続可能な開発目標）のひとつでもある「パートナーシップで目標を達成しよう」にもつながります。この商品を通じて、「日本の伝統食材」を大切に守り続けるというお互いの想いも感じていただけたら幸いです。

第14代 東京料理長 杉本 雄



□ 小田垣商店 (<https://odagaki.co.jp/>)

小田垣商店は享保十九年（1734年）に兵庫県丹波篠山市で創業した老舗黒豆店です。丹波黒大豆と丹波大納言小豆にこだわり、明治元年（1868年）に鋳物商から種苗店に転業した同店は、大粒の黒大豆の美味しさを多くの方に伝えたいとの思いから、丹波篠山の農家に種子を配り栽培方法を伝授し、収穫された黒大豆を仕入れ、手撰りで良品に仕上げ販売を開始しました。

令和3年（2021年）には、国登録有形文化財である同店および保有する庭園を、新素材研究所の設計により改修し、新たにカフェを設けてリニューアルオープンをしました。



小田垣商店 外観



丹波黒豆煎り豆



丹波黒豆煮豆



丹波黒豆きな粉