



2021年（令和3年）6月10日

ガルガンチュワ開店 50 周年記念企画 第 2 弾 「ブルーベリー」

ロングセラー商品「ブルーベリーパイ」に加え、
この季節ならではのブルーベリーを使用したペストリーやパン、
ブルーベリーパイをモチーフにしたグッズを販売

販売期間： 7月1日（木）～8月31日（火）

販売場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



ブルーベリーの美味しさが詰まったペストリーやパンを発売する
ガルガンチュワ開店 50 周年記念企画 第 2 弾「ブルーベリー」

帝国ホテル 東京は、ガルガンチュワ開店 50 周年記念企画 第 2 弾「ブルーベリー」を、7 月 1 日（木）より開催いたします。



「帝国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、2021 年 11 月に開店 50 周年を迎えます。6 月まで開催中の、京都の老舗「一保堂茶舗」の抹茶を用いて創作したペストリーやパンをご提供している開店 50 周年記念企画 第 1 弾に続き、第 2 弾「ブルーベリー」では、「ガルガンチュワ」開店以来、時代を超えて愛され続けている看板商品の「ブルーベリーパイ」にちなみ、この季節ならではのブルーベリーを使ったペストリーやパン、グッズを 7 月より販売いたします。

詳細は次の通りです。

ガルガンチュワ開店 50 周年記念企画 第 2 弾「ブルーベリー」概要



- 期 間 : 7 月 1 日（木）～8 月 31 日（火）
販 売 場 所 : 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営 業 時 間 : 10 : 00～19 : 00 ※6 月 10 日現在
お 問 い 合 わ せ : TEL. 03-3539-8086（ガルガンチュワ直通）
商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

〈ロングセラー商品〉 ブルーベリーパイ

【直径 9cm】 760 円 / 【直径 16cm】 2,700 円 / 【直径 18cm】 4,100 円

1971 年の「ガルガンチュワ」開店当時から、変わらないレシピで作られている人気商品「ブルーベリーパイ」は、戦後アメリカ進駐軍の接收時代に、“本国のブルーベリーパイと同じ味を楽しみたい”というリクエストから誕生したと言われています。パイの土台には深い味わいの練りパイ生地、フィリングを覆う格子状の部分には折りパイ生地と、2種類のパイ生地を使用する伝統の製法にのっとり、最適な温度を保つことのできるパイ室で作っています。高温かつ短時間で焼き上げることで、折りパイ生地部分にサクサクとした食感が生まれ、シナモンの風味漂うブルーベリーフィリングとの相性も抜群です。また、レモンを使うことで甘さを控えめに仕上げているので、親しみやすい味わいです。オーブントースターで温めたパイに、アイスクリームを添えてお召し上がりいただくのもおすすめです。

※直径 18 cmは予約販売のみ承ります。

※パイ用ギフト箱(9 cm×4 個用) 220 円



【パン】

●ブルーベリーとクリームチーズのブリオッシュ 550 円

クリームチーズとドライワイルドブルーベリーをブリオッシュ生地で包み、その上にブルーベリーパウダーを混ぜたクッキー生地をのせて焼き上げました。仕上げに、ブルーベリーのジャムを中に詰め、キルシュ漬けのブルーベリーとラングドシャで可愛らしく飾りました。



●ブルーベリースコーン 【4個入り】 650円

スコーン生地にドライワイルドブルーベリーを加えて焼き上げました。ワイルドブルーベリーは小粒ながら甘みが強く、素材本来の食感が楽しめます。クロテッドクリームとともにお召し上がりいただくと、一層美味しくいただけます。



●ブルーベリーのパン・ド・ミ 【ホール】 1,600円 / 【スライス (4枚)】 700円

パン・オ・レ生地と、ブルーベリーのピューレとパウダーを混ぜ込んだブルーベリー風味の紫色の生地それぞれに、少量のバターを織り込んで軽い口当たり。2種類の生地とアーモンドクリーム、ドライワイルドブルーベリーを巻き込み、切り口がきれいなマーブル模様になるように仕上げました。



●ミルティーユ・エ・ポム 【ホール】 1,400円 / 【スライス (6枚)】 750円

ブルーベリーピューレを混ぜ込んだカンパーニュ生地に、ドライワイルドブルーベリーとドライアップルを加えて焼き上げました。カットした際に鮮やかな紫色が目を引く生地は、やわらかく軽めの食感で食べやすく仕上げています。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、クリームチーズなどにも良く合います。製パンコンクールの世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー2020」において、日本チームの一人として出場した二宮茂彰による入賞作品をアレンジし、パンの表面にブルーベリーのモチーフをあしらいました。



【ペストリー】

●ブルーベリーのヴェリーヌ 1,300円 (写真左)

生のブルーベリーが主役のヴェリーヌです。ブルーベリーのコンポートにパンナコッタ、レモンローズマリーソースを重ね、薄い板状のホワイトチョコレートに、ブルーベリー、フランボワーズ、生クリームをのせています。レモンローズマリーソースとホワイトチョコレートの間には空間があり、お召し上がりの際には、チョコレートを割って崩しながら食べる楽しさを感じていただけます。口当たりがなめらかなパンナコッタのやさしい味わいに、レモンとローズマリーが夏らしく爽やかに香ります。

●タルト・オ・ミルティューユ 1,200円 (写真右)

チーズクリームとブルーベリーのコンフィチュール、スポンジ生地を重ねたサクサクとしたタルト生地に、レモン風味のホワイトチョコレートムースとカスタードクリーム、生のブルーベリーをのせた、ブルーベリーの果実感をお楽しみいただけるタルトです。仕上げに飾ったマイクロバジルが、彩りと香りにアクセントを与えています。



【グッズ】

●ブルーベリーパイ トートバッグ 1,320円

「ブルーベリーパイ」のイラストが描かれたトートバッグです。「ガルガンチュワ」開店当時から親しまれている「ブルーベリーパイ」のフォルムを、スタイリッシュなデザインでプリントしました。マチがしっかりしているので、サブバッグやお子様のお弁当入れなど幅広い用途でご利用いただけます。

※キーホルダーは別売りです。



●ブルーベリーパイ キーホルダー 3,300円

伝統の「ブルーベリーパイ」をキーホルダーにしました。トートバッグに描かれているブルーベリーパイのピースと同じサイズなので、セットでお使いいただくとまるでイラストから飛び出したようなリアルさもお楽しみいただけます。また、高級感のあるボックスと巾着を付けてご用意しており、贈り物やお土産としてもおすすめです。



※グッズは、オンラインショップ・通信販売でもご購入いただけます。

■ホテルショップ「ガルガンチュワ」

「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971年にホテルショップの先駆けとしてオープンしました。以来、変わらない味でご好評いただいている「ブルーベリーパイ」をはじめ、果実をふんだんに織り込んだフルーツケーキ「オーチャード」や、ホテルで愛され続ける「バターロール」、伝統の味をご家庭向けにアレンジした「ポテトサラダ」や「シャリアピンステーキ」などのシェフ熟練の技を活かした品々やギフト向け商品に加え、オリジナルグッズなども多数ご用意しております。店名の「ガルガンチュワ」は16世紀フランスを代表する物語作家、フランソワ・ラブレーの小説に登場する美食家で大食漢の王様の名前にちなんだものです。



左：開店当時の店舗外観

右：現在の「ガルガンチュワ」