



歴史にふさわしく More Imperial
than ever
未来にふさわしく 13th

帝国ホテル

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

2020年（令和2年）2月10日

洋菓子コンクール優勝記念商品
プラリネにフルーツを組み合わせた新作ホールケーキ
クーロンヌ（Couronne）新発売

販売期間：2月5日（水）～2月29日（土）

価格：5,000円（税込）

販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



フランス語で“王冠”を意味する「クーロンヌ」

帝国ホテル 東京は、洋菓子コンクールでの優勝を記念し、プラリネを使用した新作のホールケーキ「クーロンヌ」を 2 月 5 日（水）から本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売中です。

※今回は優勝を記念して 2 月 29 日（土）までの期間限定販売。2020 年 9 月より再販売の予定。



「クーロンヌ」は、調理部ペストリー課に勤務するパティシエの長谷川哲也が、2019 年 11 月に開催された「味覚」に特化した審査基準により競われるコンクール「内海会*1味覚コンクール」にて出品し、優勝した作品です。

今回のコンクールのテーマは「プラリネ」。チョコレートを使わずに、アーモンド、ヘーゼルナッツなど、さまざまなプラリネ*2を主体に味を表現することが求められました。一般に、プラリネを使用する菓子はこってり濃厚な味わいとなるため、長谷川は、見た目と食べやすさを意識して、複数のプラリネを組み合わせた上にフルーツ類を多く用いることで、美しい色あいと、プラリネ菓子のイメージを覆す食べやすく仕上げた作品を制作し、優勝しました。

「クーロンヌ」とは、フランス語で“王冠”を意味し、フランスの伝統菓子「サントノレ」を現代風アレンジした新作です。イタリア・シチリア産の香り高いヘーゼルナッツを使用した“プラリネ”の魅力存分に味わえるケーキです。その構造は 12 層から成っており、複数のプラリネをフルーツやクリームなどとの相性に合わせてさまざまなパーツに使用することで味に深みをもたせました。さらに、周りを囲むキャラメルでコーティングしたシューが食感のアクセントとなっています。また、香りには特に意識をして、柑橘系やパッションフルーツの香りから最後にプラリネの香りで終わるよう工夫をしています。オレンジやアプリコット、パイナップルなどで食べやすくも、プラリネがしっかりと感じられる絶妙なバランスに仕上げたホールケーキです。

*1 内海会・・・内海会（横田秀夫会長）は、現代ホテルベーカリーの創始者として、わが国の洋菓子界に多大な功績を残した故 内海安雄（うつみ・やすお）氏（1919～1995）の門下生が集まり、1979 年に発足。新しい洋菓子技術・技能の研鑽と、それを担う若い菓子職人の育成および業界全体の技術向上を目指して活動する。「内海会味覚コンクール」は 26 歳以上の菓子職人が出場し、「味覚」に特化した審査基準により競われるコンクールで、2019 年 11 月に開催された「第 5 回 内海会味覚コンクール」では全 40 作品が審査された。

2 プラリネ・・・焙煎したナッツ類をキャラメリゼしたもの。

■クーロンヌ 概要

「クーロンヌ」とは、フランス語で“王冠”を意味し、フランスの伝統菓子「サントノレ」を現代風アレンジしています。計 12 層からなるケーキを、キャラメルでコーティングしたパリッとした食感のシューで囲んでいます。

メインのプラリネは、香りもコクもあるイタリア・シチリア産のヘーゼルナッツを使用し、黒胡椒や塩をアクセントに使用したり、オレンジ風味のオリーブオイルで香り付けするなどして作り上げています。その他に、パイナップルを合わせたアプリコットのソテーやオレンジのマーマレード、パッションフルーツピューレが香るクリームなど、柑橘やトロピカルフルーツを組み合わせ、全体の味を絶妙なバランスに仕上げたケーキです。



販売期間： 2020年2月5日（水）～2月29日（土）

場 所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

価 格： 5,000円（税込）

サ イ ズ： 下段15cm、上段10cm、高さ4.5cm（飾りを含む）

※ 平日は1台限定、土日祝日は2台限定で販売

※ 今回は優勝を記念して2月29日（土）までの期間限定販売。2020年9月より再販売の予定。

【長谷川 哲也】

茨城県出身。2014年帝国ホテルに入社。メインダイニング「レ セゾン」のデザートを担当し、2019年からは宴会部門を担当する。

2018年に日本最大級の洋菓子コンテスト「ジャパンケーキショー」グラン・ガト一部門で銅賞を獲得した他、社内コンテストでは2年連続で優勝。

