

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年（平成29年）4月24日

若手パティシエの国際コンクール総合優勝記念商品  
第一弾

## 「Luna（ルナ）」新発売

販売開始：4月17日（月）より販売中

価 格：1個 1,000円（消費税込）

販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」の総合優勝を記念した  
新作スイーツ「Luna（ルナ）」

帝国ホテル東京では、今年 1 月にイタリア共和国・リミニ市で開催された若手製菓技術者の国際コンクール「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」に日本代表として参加した帝国ホテルチーム（ペストリー課 横内聖人、松田優樹）の総合優勝を記念し、コンクールの作品をアレンジしたケーキ『Luna（ルナ）』を、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、4 月 17 日（月）から販売しています（価格：1,000 円、消費税込）。



『Luna（ルナ）』は、コンクールに出品した「アントルメ・ショコラ（チョコレートケーキ）」をアレンジして商品化したものです。商品名の『Luna（ルナ）』はラテン語で「月」を意味し、作品のテーマ「プラネットファンタジー」にちなんで名づけました。

ケーキの生地にはガルガンチュワでご好評をいただいている「グランクラシックショコラ」を採用しました。南米のサンタンデール産のカカオ豆からつくられたカカオ含有率70%の、クーベルチュールチョコレートを使用し、湯を張った天板に型を乗せて焼き上げる「湯煎焼き」の技法で1時間半かけてしっとりと焼き上げています。土台には、スーパーフードとして知られ、国際連合食糧農業機関（FAO）でもその高い栄養価を評価されている「キヌア」を使用しています。キヌアの香ばしさと、生地を覆う生クリームの中に加えたラズベリーのコンフィチュールとごく薄い板状のチョコレートを重ね、味と食感にアクセントを利かせました。

なお、今後も同コンクールへの出品作品をお持ち帰り用アレンジした商品の発売を予定しています。

概要は次頁の通りです。

## ■国際コンクール総合優勝記念商品「Luna(ルナ)」概要

販売期間 : 2017年4月17日(月)より販売中  
価 格 : 1,000円(消費税込)  
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 (年中無休)  
お問い合わせ : TEL. 03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)

### <ご参考>

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」は、製菓のプロフェッショナルを対象とした国際展示会「SIGEP (ジェラート、ケーキ、菓子、パン職人のための国際展示会)」で開催されるイベントの一つです。2年に一度開催され、23歳以下のパティシエが技術を競う、注目度の高いコンクールです。

今回のコンクールでは、世界9カ国(インド、フランス、シンガポール、ロシア、フィリピン、イタリア、ポーランド、メキシコ、日本)から18名が出場して、1月20日および21日(現地時間)の2日間にわたり、技術と味を競い合いました。

課題テーマ“プラネットファンタジー”をもとに、日本代表チームは2人1組で主要6部門の作品を制作。技術力と丁寧な仕事による繊細かつ精度の高い仕上がりが評価されるとともに、味、見た目においても高い評価を得て、総合優勝を獲得しました。