

# 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25日

コンテストでのグランプリ獲得を記念した新作菓子

## 「エクレア カフェキャラメル」新発売

帝国ホテル 東京では、日本アントナン・カーレム協会主催のコンテスト「第1回アントナン・カーレム パリ美食グランプリコンテスト」で、メインダイニング「レセゾン」のパティシエを務める藤澤利喜治がグランプリを獲得したことを記念し、出品作を商品化した新作菓子「エクレア カフェキャラメル」を、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、9月1日（火）より販売いたします。



コンテストでグランプリを獲得した藤澤利喜治は、帝国ホテル東京と大阪の両方でシェフパティシエを務め、現在はメインダイニング「レセゾン」でデザートを担当しています。

「エクレア カフェキャラメル」は、伝統的な作り方を踏襲しながらも、見た目や味を現代風にアレンジしたエクレアです。生地の間には、ローストして軽く砂糖でコーティングしたマカダミアナッツ、キャラメルクリーム、コーヒークリームを順に重ね、表面は色鮮やかなチョコレートでコーティングをほどこしています。2種のクリームの香りと軽やかな味わい、そしてマカダミアナッツの食感をお楽しみいただけます。



日本アントナン・カーレム協会は、フランス料理の礎を築いた料理人、アントナン・カーレムの功績を顕彰する目的で設立された「アントナン・カーレム協会」の日本における活動拠点です。初開催となった今回のコンテストでは“エクレア”がテーマとなり、全国から選ばれた10作品を審査した結果、藤澤の作品がグランプリを獲得しました。

## ■「エクレア カフェキャラメル」 概要

販売開始 : 2015年9月1日(火)より

価 格 : 756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)