

## 今年もクリスマススイーツコンテストを開催！ グランプリ・審査員特別賞など 新作クリスマスケーキの商品化が決定！

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1、総支配人：笹井 高志）では、このたび、社内パティシエによる「2018年度クリスマススイーツコンテスト」を実施いたしました。

毎年恒例の「クリスマススイーツコンテスト」で入賞した作品は、その年の新作クリスマスケーキとして、販売されます。今年は、若手からベテランまで、それぞれの技術と個性を存分に発揮した全15種のエントリー作品のなかから、社内審査員約50名によって選出された「グランプリ」を含む3品と、フードジャーナリストやスイーツブロガーなど外部の特別審査員によって選ばれた「審査員特別賞」の商品化が決定しました。

**今年もW グランプリ！15作品の中から、4作品の商品化が決定！**

■グランプリ 受賞作品「Opera de No ël（オペラドノエル）」

販売予定価格 ¥3,780(¥3,500)



レンガ風の煙突からプレゼントを届けるくまサンタが愛らしいデザイン。レンガは、ホテル開業30周年を記念して、ホテルのクリスマスフォトを使用してモザイクアートで表現しました。

ケーキは、伝統的なフランス菓子のオペラで、コーヒー風味のバタークリームと、生クリームを練り上げたチョコレートガナッシュのハーモニーが絶妙です。

キュートなデザインと、ビターな味わいで、お子様にも大人の方にもお楽しみいただけるケーキです。

■グランプリ 受賞作品「Couleur de No ël（クルールドノエル）」

販売予定価格 ¥4,860(¥4,500)



「フレンチコース料理のデザートをご自宅で」がコンセプトのケーキ。“小さなお子様がいるレストランになかなか行けないご家族にお楽しみいただきたい”というパティシエの想いがこもった作品です。

ケーキは、ピスタチオのブリュレをホワイトチョコレートのムースで包み、クリスマスカラーの鮮やかなグリーンで仕上げました。スフェリフィケーションという技法を使い、トップの半球状のゼリーに閉じ込めた苺のソースが一番のポイント。割って流れるソースとともに、ケーキをご賞味ください。

■優秀賞 受賞作品「Illumination tree (イルミネーションツリー)」

販売予定価格 ¥4,104(¥3,800)



まるでクリスマスツリーのようなケーキ。パティシエが、お子様に喜んでもらえるケーキを作りたいとの気持ちを込めて考案しました。

ホワイトチョコレートのクリスマスツリーの隙間から、イルミネーションをイメージしたカラフルなパートドフリユイが見えるようにデザインされています。

ベースは、濃厚なピスタチオとミルクチョコレートのムース。さっぱりとした酸味が心地よいパートドフリユイとの相性が抜群です。

■審査員特別賞 受賞作品「Christmas Chocolate Marron 2018 (クリスマス ショコラ マロン 2018)」

販売予定価格 ¥2,700(¥2,500)



“パーティーを盛り上げるプレゼントケーキ”がテーマのモンブランとチョコレートのパウンドケーキです。ケーキの中には、パティシエの遊び心を感じるサプライズがほどこされています。カットした際は、驚きで思わず笑顔になることでしょう。

しっとりとしたパウンドケーキをチョコレートでグラサージュし、トップにはフランス産と国産の栗をブレンドしたモンブランクリームをたっぷりとのせ、さらにナッツのクリームでクリスマスツリーを表現しました。

モンブランとチョコレートのハーモニーが上品な味わいの作品です。

■クリスマスケーキ 販売概要

新作クリスマスケーキ4品のほか、毎年人気の「ヘキセンハウス (お菓子の家)」、「クリスマスショートケーキ」などを含め、ご予約受付を下記のとおり開始します。

- ・ 予約受付開始日 2018年10月1日(月)
- ・ 店舗 1階 スイーツ&ベーカリー「粹」

※画像はすべてイメージです。※表示価格には消費税が含まれます。( )内は本体価格です。

■クリスマススイーツコンテスト 受賞者



<前列左から>

- ・ 優秀賞 「イルミネーション ツリー」 西原 永才
- ・ グランプリ 「クルール ド ノエル」 杉山 孝一
- ・ 審査員特別賞 「クリスマスショコラマロン」 須藤 勇輝
- ・ グランプリ 「オペラ ド ノエル」 齊藤 雅之
- ・ 新人賞 「バイル ディ テノワール」 大貫 莉歌

※今回好成績を収めた若手を評して新人賞を授与しましたが、新人賞の作品の販売はありません。

## ■ロイヤルパークホテル クリスマススイーツコンテストとは

パティシエを対象に、クリスマスケーキの商品化を決定するコンテストで、毎年開催しております。考案作品は社長、総支配人をはじめ各部門長、女性従業員などによる審査を経て、上位作品が新作ケーキとして販売されます。今年は昨年に引き続き、フードジャーナリストやスイーツブロッガーなど外部の特別審査員を招聘し、審査員特別賞も商品化。パティシエにとっては、自身のアイデアと感性をクリスマスケーキという大きな商品でアピールできる機会です。このような取り組みを通じて、当ホテルは今後もお客様に愛される商品を開発してまいります。



※社内コンテストの様子

## ■参考/今回コンテストにご参加いただいた外部審査員のご紹介



### スイーツ番長 (清水 好夫 氏)

食べるキングを主宰。2007年にスタートした「男のスイーツブログ」が話題を呼び、スイーツ男子のブームや「大人のパフェ」ブームなどを巻き起こした火付け役。

[http://www.tabearuking.com/\\_ct/16812598](http://www.tabearuking.com/_ct/16812598)



### フードジャーナリスト 里井 真由美 氏

全国47都道府県、着物で世界20カ国以上を食べ歩き、メディアを中心に活動。高級レストランから和食・デパ地下グルメスイーツなど幅広い分野でテレビ出演も多数。和栗好きが高じて始めたお取り寄せサイトはフォロワー61万人を越える。

現在、農林水産省 食料・農業・農村政策審議会委員、フードアクション・ニッポンアンバサダー、フランス観光開発機構オフィシャルレポーターにも任命され、国際的に活躍中。<https://ameblo.jp/i-kitchen/>



### フード&ビューティージャーナリスト 岩谷 貴美 氏

フードとビューティーがメインのジャーナリスト。雑誌、ラジオ、TVを中心に活躍するほか、百貨店の催事プロデュースや企業のコンサルティング・商品開発も。

スイーツに関しては、1日に20~30品食べるのが日常茶飯事。

年間では約3000品以上になる。

<https://ameblo.jp/takami7000/>



### スイーツ王子 Rui 氏

1日4品、年間1,500品ものスイーツを食す生粋のスイーツ男子。

日本一の甘い男が、お手頃なコンビニスイーツから、誰もが羨むホテルの高級スイーツまで、様々なジャンルのスイーツを独自の視点で切り開く。公式サイトでは、食/美容/旅について発信。

<http://ruisweets.com>

<本件のお問い合わせ先>

株式会社ロイヤルパークホテル 経営企画部 広報宣伝課 真野

東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1 TEL:03-3667-1113(直通) <https://www.rph.co.jp/>