



News Release

平成26年11月27日

日本一のロールケーキを決めるコンテストで準優勝を獲得した
す・だ・ち
「和三盆ショコラロール SU・DA・CHI」
の発売について

【販売期間】平成26年12月1日(月)～平成27年3月31日(火)

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：五十嵐晃）では、このたび、パティシエ市原健太郎が日本一のロールケーキを決定するコンテスト「ROLL-1（ロールワン）グランプリ／第3回スイーツコンテスト」において、準優勝を獲得いたしました。これを記念し、受賞作品「和三盆ショコラロール SU・DA・CHI（すだち）」を、平成26年12月1日（月）～平成27年3月31日（火）の期間、ホテル内レストランにて発売いたします。



「ROLL-1（ロールワン）グランプリ／第3回スイーツコンテスト」 準優勝受賞
「和三盆ショコラロール SU・DA・CHI」

「ROLL-1（ロールワン）グランプリ／第3回スイーツコンテスト」は、日本一のロールケーキを決定するコンテストで、パティスリーやホテル、レストランなどにおいて製菓・製パン・調理に関わるプロを参加対象とし開催されました。第3回となる今回は、全国から105作品の応募があり、一次審査の書類選考で選出された14作品が、10月17日に東京で開催された決勝審査に挑み順位が決定したものです。

当ホテルでは、本コンテストでのパティシエ市原健太郎の準優勝獲得を記念し、12月1日（月）より受賞作品「和三盆ショコラロール SU・DA・CHI（すだち）」をホテル内レストランにて発売いたします。

この「和三盆ショコラロール SU・DA・CHI（すだち）」は、もっちりとした「生地」、爽やかな香りとはろ苦い「クリーム」、さっぱりとした酸味の「すだちのジュレ(ゼリー)」、3つのハーモニーをお楽しみいただける一品となっています。

和三盆を使用し上品な甘さとした「生地」は、米粉を使い弾力のある食感に仕上げしており、少量のチョコレートを加えることで、しっとりとした食感も引き出しています。また、「クリーム」には細かく削ったすだちの皮を入れ、フレッシュな香りとややビターなフランス・ヴァローナ社のチョコレートとのコラボレーションをお楽しみいただけます。さらに中心に「すだちのジュレ(ゼリー)」を入れ、すだちのさっぱりとした酸味が全体の味わいのバランスを引き締めています。

本商品は、パティシエ市原の故郷である徳島県の名産「すだち」を使い、コンテストのテーマである「地産地消」を表現したほか、冬から春へと向かう「巣立ち」にちなんでおり、多くの方をケーキで笑顔にしたいという想いも表しています。

当ホテルでは、スタッフが積極的にコンクール等に挑戦しており、今後もこうした活動を通じて技術やサービスの更なる進歩向上に取り組み、お客様に親しまれ喜んでいただけるホテルとなるよう努めて参ります。

ロールケーキに関する詳細は以下の通りです。



1. 名 称 「和三盆ショコラロール SU・DA・CHI（すだち）」
2. 発売開始 平成26年12月1日（月）～平成27年3月31日（火）
3. 発売場所 ホテルグランヴィア大阪 1階 カフェレストラン「リップル」、 「ロビーラウンジ」
19階 ラウンジ「リバーヘッド」
4. 価 格 ケーキセット: 1, 130円～
(税金・サービス料込) テイクアウト: 1本(16cm) 1, 500円 / 1カット 430円
※10:00～より販売いたします
※12月19日～12月25日の期間は、カットケーキのみの販売となります

5. 製作 調理部 ベーカー 市原 健太郎 (いちはら けんたろう)



昭和62年6月21日生まれ

平成19年3月 大手前製菓学院専門学校卒業

平成19年4月 (株)ホテルグランヴィア大阪入社
ベーカー配属
現在に至る

(参考)

「ROLL-1 (ロールワン) グランプリ/第3回スイーツコンテスト」概要

主催: 協同組合全日本洋菓子工業会 (世界洋菓子・パン連盟日本本部)

特別協賛: 伊藤忠飼料株式会社

協賛: ドーバー洋酒貿易株式会社、中沢乳業株式会社、株式会社野澤組

後援: 農林水産省

大会組織: 実行委員長/審査員 加藤 信 ((協)全日本洋菓子工業会 理事長/専門学校二葉製菓学校)

副委員長/審査委員長 細内 進 ((協)全日本洋菓子工業会 副理事長/ゴンドラ)
決勝審査員

栢沼 稔 ((協)全日本洋菓子工業会 技能局長/ツッカベッカライ カヤヌマ)

金子亮一 ((協)全日本洋菓子工業会 技能局次長/マッターホーン)

大野龍男 ((協)全日本洋菓子工業会 技能局委員/専門学校二葉製菓学校)

平岡 強 ((協)全日本洋菓子工業会 // /専修学校日本菓子専門学校)

平田憲巳 ((協)全日本洋菓子工業会 // /武蔵野調理師専門学校)

望月完次郎 (帝国ホテル 調理部次長兼ペストリー課 課長)

金子 幸治 (伊藤忠飼料(株) 鶏卵事業統括部長)

■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/高田佳江

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1

TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-6347-1418

E-mail: k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 (代) TEL: 06-6344-1235