



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235 (代表)
FAX:06-7220-3403
<https://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

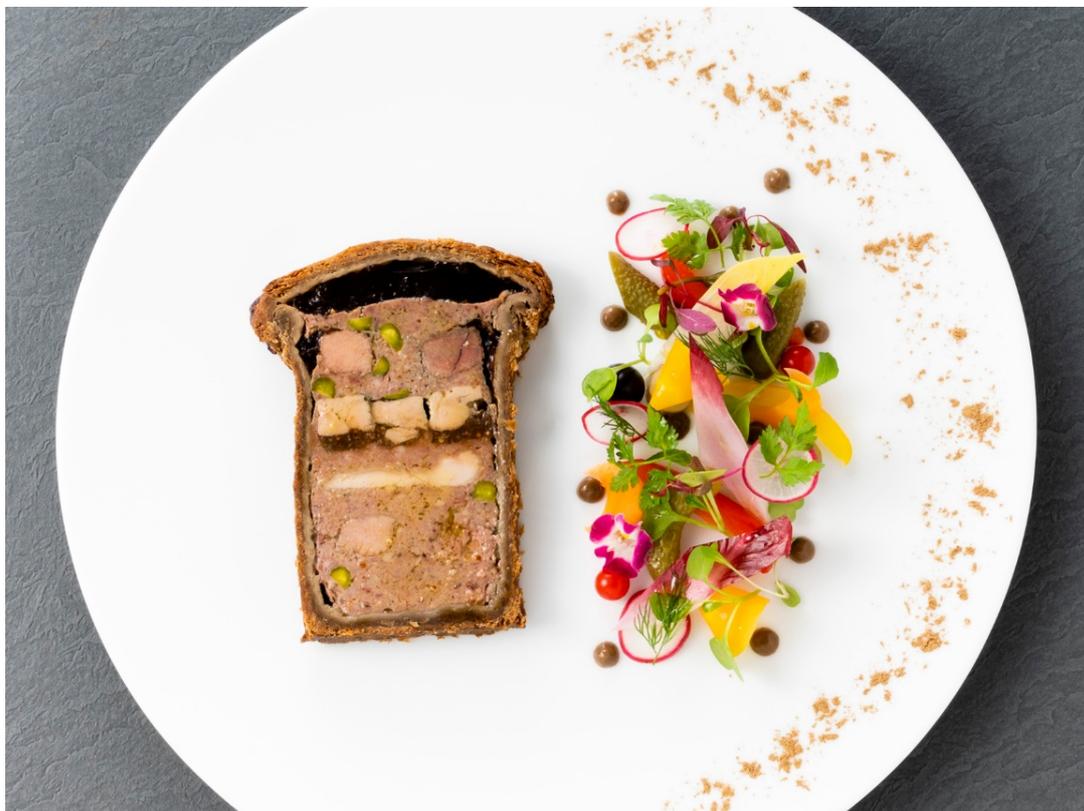
報道関係各位

2020年10月29日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

**6日間かけて仕上げる、アジアコンクール優勝作品をご自宅で。
「5種類のお肉で作るパテ・アンクルート」の販売について
【販売期間】2020年11月19日(木)～23日(月)**

株式会社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 宮崎好弘）は、「5種類のお肉で作るパテ・アンクルート」をボージョレ・ヌーヴォーの解禁日にあわせて、テイクアウト商品として初めて販売いたします。このメニューは、当社のシェフ岸本一完が2016年に開催された「第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会」において、第1位を獲得した作品です。

「パテ・アンクルート」とは、肉や魚などの具材をペースト状に練り上げた「パテ」をパイで包んだフランス料理です。当社の「5種類のお肉で作るパテ・アンクルート」は、フォアグラ・鶏肝・仔牛・豚・うさぎを使用し、仕込みから焼き上げ・熟成まで6日間をかけて仕上げます。パイ生地には乾燥ポルチーニ茸を練り込み、第1位を獲得した2016年のフランス産赤ワインを隠し味に使用した特別な1品です。



「5種類のお肉で作るパテ・アンクルート」
盛り付け例

詳細は以下の通りです。

1. 商品名称：5種類のお肉で作るパテ・アンクルート
2. お引渡し場所：19Fラウンジ「リバーヘッド」
3. お引渡し期間：2020年11月19日（木）～23日（祝・月）
4. 予約受付：お引渡し希望日の前日まで
5. 販売価格：1枚（約150g） 1,980円（税金込み）
6. 限定数：60枚



7. 「パテ・クルート世界選手権アジア大会」について

【主催】日本シャルキュトリ協会

肉や魚などの具材を細かく刻み、ペースト状やムース状に練り上げたフランス料理「パテ」をパイで包んで仕上げるメニュー「パテ・アンクルート」を課題に、一品の完成度を競う専門性の高い大会です。

2016年の第2回大会で、当社岸本は第1位を獲得いたしました。

8. 商品概要【5種類のお肉で作るパテ・アンクルート】

仕込みから焼き上げ・熟成まで6日間かけて仕上げます。フォアグラ・鶏肝・仔牛・豚・うさぎの5種類のお肉を使用し、パイ生地には乾燥ポルチーニ茸を練り込んで全体的にきのこの風味を纏わせて焼き上げます。それぞれの食材から感じる味わい深い旨味と、香ばしく焼けた生地のはろ苦さ、生地と肉の間のジュレの甘味と酸味、全体の程よい塩味の五味の絶妙なバランスで構成されたこだわりの一品です。

今回は、当社のシェフ岸本が日本代表として参加した、2016年世界大会の会場であるフランス、タン＝エルミタージュ県Maison M. Chapoutierの赤ワインを隠し味に使用し、当時の思い出も込めた特別な仕上がりです。赤ワイン・白ワインを問わず相性が良いので、ボージョレ・ヌーヴォーとも、お楽しみいただけます。

9. シェフ 岸本 一完(きしもと かずひろ) 略歴

- 2003年4月 株式会社 ホテルグランヴィア大阪入社
宴会調理配属
2007年4月 フレンチレストラン「フルーヴ」配属
2013年9月～2014年3月 フランス研修
2016年3月 スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」シェフ就任

【主な受賞履歴】

- 2015年 第49回<ル・テタンジェ>
国際料理賞コンクール・ジャポン2015 3位
FFCC料理コンクール「ジャンシリシリンジャー杯」ファイナリスト
2016年 第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会 優勝



JR-West Hotels

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定いたしました。私たちは新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について、詳しくはこちらをご覧ください。



■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/藤川春菜・御影早季

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：h.fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪19Fラウンジ「リバーヘッド」 TEL：06-6347-1403（直通）