

2023年11月28日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**第15回 キリ®クリームチーズコンクール 生菓子部門において
当ホテルパティシエ 山本桃歌が銀賞を受賞！
受賞作品「濃蜜＊ふろま〜じゅ」を期間限定販売**

販売期間：2023年12月1日(金)～2024年1月31日(水)

この度、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 森本昌弘）のパティシエ山本桃歌（やまもと ももか）が、「第15回 キリ®クリームチーズコンクール（生菓子部門）」において、銀賞を受賞いたしました。これを記念し、受賞作品の「濃蜜＊ふろま〜じゅ」を期間限定でホテルレストラン2店舗にて販売いたします。

本コンクールは、プロフェッショナル向けコンクールとして国内最大級の規模とレベルの高さで知られているコンクールです。日本発売40周年を迎えるキリ®クリームチーズの更なる可能性を広げる応募作品の中、今年は「生菓子部門」「ファクトリー部門」と新設の「デリカッセン部門」の3部門にて、合計15作品が最終審査に進み、各部門における最優秀賞・銀賞・銅賞が2023年10月に決定しました。

当ホテルの山本は惜しくも最優秀賞を逃しましたが、重要な審査基準である「キリ® クリームチーズの味がよく出ていること」という味覚点において、クリームチーズ・はちみつ・レモンなど10パーツで構成される味のバランスが高い評価を受けました。

ぜひこの機会に、ホテルグランヴィア大阪パティシエの技術をご体感ください。



受賞作品「濃蜜＊ふろま〜じゅ」

詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

「濃蜜＊ふろま〜じゅ」 商品概要

販売期間：2023年12月1日(金)～2024年1月31日(水)

店舗・価格：1階「ティーラウンジ」 ケーキセット 1,800円（单品 1,000円）

テイクアウト 880円

19階 ラウンジ「リバーヘッド」 ケーキセット 1,900円（单品 1,100円）

テイクアウト 880円

商品内容：



あっさりとして塩味が強い特徴を持つキリ®クリームチーズを使用したレアチーズに、はちみつのもースやクレームを合わせ、レモンのジュレなど全部で10個のパーツで構成することで、酸味・甘味・苦味の絶妙なバランスを味わえるよう仕上げました。最下層のはちみつとチーズのサブレにはティムトペッパーというスパイスも使用しており、食感と風味にアクセントを加えます。

キャラメルゼリーで表現した、とろりと流れるはちみつが印象的なビジュアルもポイントです。視覚的に味を想像させることで、よりチーズの風味をダイレクトに感じていただけるように工夫しました。

パティシエ 山本 桃歌（やまもと ももか）について

2014年 ホテルグランヴィア大阪入社 調理部ベーカリー勤務

＜その他の主な受賞歴＞

2018年 第2回J R西日本ホテルズパティシエコンテスト 優勝

2022年 大阪府洋菓子コンテスト 味覚部門 優良賞（3位）

2023年 第16回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト 優勝



「第15回 キリ®クリームチーズコンクール」について



「キリ®クリームチーズ」を使用し、プロフェッショナルの経験と技術・創造力が結集した作品が集まる、スイーツ界を代表するコンクールです。今回より新たに設立された「デリカテッセン部門」と「生菓子部門」「ファクトリー部門」の3部門合わせて162の応募作品の中から、書類審査を通過した各部門5作品、合計15作品が最終審査に進み、各部門における最優秀賞・銀賞・銅賞が決定。また、今回は就学中の調理・製菓専門学校生による審査「Z世代が選ぶベストスイーツ賞／ベストデリ賞」が、各部門1作品に贈られました。

【主催】 ベル ジャパン株式会社／株式会社アルカン

【後援】 協同組合 全日本洋菓子工業会／一般社団法人 日本洋菓子協会連合会

【協力】 日本菓子専門学校

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@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 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221