

報道関係者各位

Sweets News

January.2009

ホテルグランヴィア京都と京銘店とのコラボレーションしょうゆスイーツ

「京みたらしろーる」～みたらし団子風味～新発売のおしらせ

◇純米大吟醸「玉乃光」酒米 & 「澤井醤油本店」生二度熟成醤油 仕立て◇

【平成 21 年 1 月 8 日／京都】ホテルグランヴィア京都(京都市下京区 代表取締役社長 木部義人)は、ロールケーキ「京みたらしろーる」～みたらし団子風味～を、ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて、平成 21 年 1 月 13 日(火)～3 月 31 日(火)までの期間限定で発売いたします。

「京みたらしろーる」～みたらし団子風味～は、ホテルグランヴィア京都のグランパティシエ畠中雅明が京の老舗「玉乃光酒造」と「澤井醤油本店」の 2 社の協力により、京の老舗の伝統と味を洋菓子の技法で表現したみたらし団子風味のしょうゆロールケーキです。

ロールケーキの生地は、酒どころ伏見で純米酒に徹する蔵元「玉乃光酒造」より特別に提供された、純米大吟醸「玉乃光」の原料酒米である備前「雄町」の米粉と、国内産小麦をブレンドし、スポンジ生地の命であるふんわりとした軽さと、団子の命であるもっちり感を併せ持つバランスの良い生地に焼き上げました。団子の串をイメージしてロールケーキの中心を貫く「みたらし餡ゼリー」は、洛中の京町屋で伝統を守る「澤井醤油本店」の生二度熟成醤油を上質な黒砂糖と合わせ、また、スポンジ生地で包むバタークリームにも生二度熟成醤油を使用して上品な甘辛さに仕上げられています。グランパティシエが試行錯誤を重ね創作した「京みたらしろーる」～みたらし団子風味～をどうぞお楽しみ下さい。

「京みたらしろーる」～みたらし団子風味～

◇純米大吟醸「玉乃光」酒米 & 「澤井醤油本店」生二度熟成醤油 仕立て◇

場所：ホテルグランヴィア京都 2 階
ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」
期間：平成 21 年 1 月 13 日(火)～3 月 31 日(火)
時間：10：00～22：00
電話：075-342-5525 (店舗直通)

☆ 京みたらしろーる : 2,000 円

- ※ 上記料金は消費税を含みます
- ※ 店頭にて 1 日 5 本限定 (上記時間内)
- ※ 2 日前までの予約受注は別途承ります





おいしさの理由→「ふわふわ」で「もちもち」のスポンジ生地と

しょうゆの風味豊かな「みたらし餡ゼリー」&バタークリーム

☆グランパティシエより

ロールケーキの命であるスポンジ生地の「ふわふわ」感と、米粉が持つ「もちもち」感のバランスが難しく、試作段階では苦労の連続でした。もちもち感を適度に残すことにより、風味豊かな生醤油からできた「みたらし餡ゼリー」としょうゆバタークリームとの一体感を作り出し、今までにない新しい味と美味しさを感じていただけるロールケーキに仕上げました。京の老舗の伝統と味を洋菓子の技法で表現しました。どうぞお楽しみください。



グランパティシエ
畠中 雅明

玉乃光酒造株式会社

創業延宝元年(1673年)全国屈指の酒どころ、京都伏見にある米100%の純米吟醸酒を醸す老舗で、優れた日本酒づくりに努める蔵元です。「よい酒造りはよい酒米づくりから」の信念のもと、原料となる酒米は岡山県の雄町米と兵庫県山田錦を使用し、米造りから精米まで徹底した自社管理を行っています。

【米粉使用酒米:備前「雄町」】

安政6年(1859年)の発見以来、100年以上経った現在でも最高級の酒米の一つとして不動の地位を築いている。米粉は米の外側を削る精米作業時に、日本酒の雑味となるタンパク質や脂肪分を取り除き、米の表面を削り取る作業から生まれ、今回は精米歩合が一番高い大吟醸酒(精米歩合50%以下)用を使用しています。



株式会社澤井醤油本店

創業明治十二年(1879年)正面玄関は中長者町通りに面し、むしこ造りに一本子持ちの講師構えの建物には麹菌が付いており、老舗の味を保ちつつ、京町家の風情を現在に残しています。醤油づくりに関しては、頑固に守りつづけた味を口伝で伝え、木の桶、大きな釜をはじめ、昔ながらの道具を使い、伝統の味を守り続けています。

【生二度熟成醤油】

1度出来あがった醤油を、もう1度、大豆と小麦で「2度仕込み」を行ない、3年間熟成させる製法で造った濃口醤油です。熟成から生まれた旨みと風味豊かな味わいが特徴です。さらに醤油本来の味をストレートに感じられるのは、熱処理を行わない生醤油ならではの味です。



このプレスリリースに関するお問合せ、高解像度データ画像のご利用は

株)ジェイアール西日本ホテル開発(ホテルグランヴィア京都)

運営戦略室 広報担当 : 今村、東(あずま)

Tel:075-342-5510 Fax:075-342-5535

k_imamura@granvia-kyoto.co.jp