

News Release

2018年2月27日

報道関係者各位

第3回アメリカ産乾燥卵スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト最優秀賞 「ブリオッシュ オランジュ」 ベーカリーシェフ齊藤康憲が贈る～優雅なひととき～ 販売開始のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区、代表取締役社長:中村 仁）は、当ホテルのベーカリーシェフ齊藤康憲が、昨年9月に東京で開催された「第3回アメリカ産乾燥卵スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト」ベーカリー部門において最優秀賞を獲得した「ブリオッシュ オランジュ」を、2018年3月1日（木）より2階 ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」で販売します。

「ブリオッシュ オランジュ」は、しっとりやわらかなブリオッシュ生地で、爽やかな酸味のオレンジフィリングを巻き込み、カリッとしたマカロン生地で覆って食感にアクセントを加えたオレンジの風味豊かなパンです。ベーカリーシェフ齊藤が当該コンテストへ応募する為に、『優雅なひととき』のコンセプトで乾燥全卵及び乾燥卵黄の2種を使用したレシピを考案しました。

小麦粉は、小麦の甘さと香りが際立ち、吸水性に優れた北海道産の「キタノカオリ」を100%使用、オレンジピューレで戻した乾燥卵と相まって食感がより柔らかく、またヨーグルトのような爽やかな酸味と、独特の風味を持つ「発酵バター」を使った事でパンに深いコクが得られました。乾燥全卵と乾燥卵黄の2種を用いた事で、卵の旨味が口の中でより濃厚に広がります。オレンジフィリングにもオレンジピューレで戻した乾燥卵を使用、さらにアーモンドと砂糖を煮詰めてペースト状にしたローマジパンを入れて、柔らかなブリオッシュ生地とのしっとりとした一体感を生み出しています。食感のアクセントとして、オレンジの皮のシロップ漬けをスティック状にカットしたオレンジラメル、カリッとしたマカロン生地とあられ糖を載せて仕上げています。

お好みのサイズにカットして、ケーキのようにストレートの紅茶やブラックの珈琲等と味わう「優雅なひととき」。スイーツ感覚の贅沢なパン「ブリオッシュ オランジュ」を是非ご賞味下さい。

「ブリオッシュ オランジュ」

【販売期間】 2018年3月1日（木）～

【販売店舗】

ホテルグランヴィア京都 2F
ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

【TEL】 075-342-5525（店舗直通）

【販売時間】 11:00～20:00

【販売価格】 1,200円（税込み、化粧箱入）

- ※ 一日数量限定
- ※ 売切れ次第終了
- ※ 予約は2日前まで受付
- ※ 発送・宅配は不可



【ブリオッシュ オランジュ（イメージ）】

News Release

ホテルグランヴィア京都 ベーカリーシェフ

■ 齊藤 康憲 (さいとう やすのり)

昭和 49 年 9 月 22 日生 (43 歳) 北海道出身

【略歴】

- 1995 年 辻学園調理・製菓専門学校卒業
大阪市内のホテルで製菓・製パンを担当
- 2005 年 ホテルグランヴィア京都入社
調理部製菓調理 (ベーカリー) 配属
- 2007 年 フランス研修留学 5 つ星ホテル内の
レストラン (ミシュラン 3 つ星) で研修
- 2014 年 ベーカリーシェフに就任、現在に至る
- 2016 年～各種コンテスト活動を開始

【受賞歴】

- 2016 年 第 7 回 saf 製パンコンテスト
カテゴリーA 賞 受賞
- 第 6 回 モンディアル・デュ・パン 2017
日本代表選考会 3 位入賞
- 2017 年 第 3 回 アメリカ産乾燥卵スイーツ・ベーカリー
シェフコンテスト
ベーカリー部門 最優秀賞 (2017 年)



プリオッシュ オランジュ



第 3 回 アメリカ産乾燥卵スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト

アメリカンエッグボード／アメリカ家禽鶏卵輸出協会が主催する、アメリカ産乾燥卵の魅力に訴求する事を目的としたスイーツ&ベーカリーシェフコンテスト。2017 年度で 3 回目の開催となる。約 70 作品の応募作品の中から一時審査を通過したベーカリー・スイーツ各部門 3 作品が、昨年 9 月 14 日に東京、汐留の東京ガス業務用厨房ショールームでの最終審査に臨んだ。審査はアメリカ乾燥卵の特徴を引き出す事に加え、レシピの独創性、味、見た目の美しさ等を評価基準として審査され、各部門で最優秀賞、優秀賞、特別賞が選ばれた。

【審査員】



- | | |
|--------------------|--------------|
| アメリカ大使館農産物貿易事務所 所長 | モーガン・パーキンス 氏 |
| ベーカリーコンサルタント | 山崎 豊 氏 |
| 菓子工房オークウッド オーナーシェフ | 横田 秀夫 氏 |
| 柴田書店カフェスイーツ 編集長 | 吉田 直人 氏 |
| アメリカ家禽鶏卵輸出協会 代表 | 天野 いず美 氏 |

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご利用は】

株式会社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

営業企画部マーケティング・販促・広報グループ

広報担当／今村 克二 (いまむら かつじ)

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5535

E-mail : k_imamura@granvia-kyoto.co.jp