

2019年6月3日

～日本でいちばん“美味しい”リゾートへ～

宮崎・シーガイアの精鋭パティシエ8名による宿泊者限定企画 「スイーツレッスン」を開催

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市：代表取締役社長執行役員 松永裕文）のフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、ホテルのパティシエたちによる宿泊者限定企画「スイーツレッスン」を実施しています。

このスイーツレッスンでは、製菓理論と素材の性質を踏まえ、製菓衛生師の国家資格を持つシェフ・パティシエ 日吉正人（ひよしまさと）を筆頭に、シーガイアが誇るパティシエたちが実践し解説。普段なかなか体験できないプロのテクニックを間近でご覧いただけます。

普段夜のみ営業を行っている「KUROBAR」を会場に、リゾート感あふれるガーデンを臨む開放的な空間で、レッスンで扱うレシピはご家庭でも作ることができるものを揃えていますので、初心者の方でも気軽に参加いただける内容となっています。

この企画はリゾート内での滞在をより思い出深く楽しいものにしていただきたいというパティシエたちの“おもてなしの心”からスタートしました。リゾートステイの思い出と共に、持ち帰ったレシピを元にご自宅でのお菓子を作りをお楽しみください。



シェフ・パティシエ 日吉正人（写真はイメージです）

スイーツレッスン概要

- 期間：5月27日（月）～7月10日（水）の月・火・水曜日
- 時間：15:00～16:00
- 料金：お一人様 1,000円
- 内容：スイーツレッスン（レシピ付き）
+ 「風待ちテラス」のスイーツセット
- 場所：KUROBAR（THE LIVING GARDEN内）
- 予約：実施当日の14:00まで受付

<前日までのお申し込み>

TEL.0985-21-1113／総合予約センター（9:00～18:00）

<当日のお申し込み>

TEL.0985-21-1120／風待ちテラス（8:00～14:00）

※シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者限定の企画です。

※「シーガイアプレミアムメンバーズクラブ」のプラチナ&ゴールド会員様はビジター参加の申し込みが可能です。

※当日予約については14:00までとなります。



レッスンメニュー／スケジュール

シーガイアが誇る8名のパティシエが日替わりでレシピを伝授します！

- ① 日吉 正人／クロックムッシュ
- ② 青木 典子／カスタードプリン
- ③ 川野 裕子／トリュフ バニラ
- ④ 菅原 寿幸／シュークリーム
- ⑤ 富山 信一／旬の野菜のフォカッチャ
- ⑥ 橋口 史彦／カトルカール（パウンドケーキ）
- ⑦ 藤田 克典／マカロン
- ⑧ 村田 真衣／ビスキュイロール（ロールケーキ）

※スケジュール及びメニューは変更になる場合があります。



6月のスケジュール

6月3日（月）	6月4日（火）	6月5日（水）
②カスタードプリン	④シュークリーム	⑦マカロン
6月10日（月）	6月11日（火）	6月12日（水）
②カスタードプリン	⑤旬の野菜のフォカッチャ	①クロックムッシュ
6月17日（月）	6月18日（火）	6月19日（水）
⑥カトルカール（パウンドケーキ）	③トリュフバニラ	⑧ビスキュイロール（ロールケーキ）
6月24日（月）	6月25日（火）	6月26日（水）
⑤旬の野菜のフォカッチャ	⑦マカロン	④シュークリーム

7月のスケジュール

7月1日（月）	7月2日（火）	7月3日（水）
③トリュフバニラ	⑦マカロン	⑤旬の野菜のフォカッチャ
7月8日（月）	7月9日（火）	7月10日（水）
①クロックムッシュ	⑧ビスキュイロール（ロールケーキ）	⑥カトルカール（パウンドケーキ）

フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアン・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。

2017年10月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化。さらに「日本でいちばん“美味しい”リゾート」を目指し、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新しい食の体験を創出し続けています。<<https://seagaia.co.jp/>>

