

報道関係各位

2018年1月22日

大人のバレンタイン、伝統工芸とチョコレートのコラボレーション！ 伝統工芸シリーズ Vol.5 「Wa-Gokoro～和心～2018」 唐津焼のカップに5種のチョコレートを添えて。限定10個！

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明)の「ペストリーショップ」(LBF)では日本の伝統工芸とチョコレートのコラボレーションをテーマにシリーズで展開しているバレンタイン商品「Wa-Gokoro～和心～」を販売いたします。価格は5,000円(限定10個)、ご予約受付は～2018年2月13日(火)まで、お渡し期間は2月1日(木)～2月14日(火)までで販売いたします。



※写真はイメージです。

詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/valentine2018/>

伝統工芸シリーズ5年目を迎える本年は、唐津と米国の双方に工房を構え創作活動を続けている、中里花子作の白釉カップに、5種5枚のチョコレートを入れたギフトセットにいたしました。米国生活の中で日本の食文化に目覚めた中里氏が彩る焼き物は、料理を盛ったり、花を飾ったり、生活の中で使い込むほど味がでてくる作風が魅力。今回採用の作品は、唐津焼の伝統を維持しながら生み出される自由なクリエイション、生き生きとした表情、使い手の創造力を掻き立てられるような絶妙な余白感、シンプルながらもウィットに飛んでおり、お茶を楽しむことはもちろん、日本酒、コーヒーなどフリーカップとしてアイデア次第で様々な日常使いに活躍してくれる器です。

チョコレートはカカオ成分の分量に変化をつけて様々なテイストを感じていただける5種類のチョコレートをご用意いたしました。香り高い日本茶、コクのある日本酒、お相手のお好きなお飲み物と一緒に、甘さが際立つものからカカオそのものの苦味を感じるものなど、チョコレートの味わい比べもお楽しみいただけます。

お父さまや会社の上司の方への贈り物に、自分へのご褒美として、和と洋の芸術を融合させたバレンタインチョコレートで、大切な方に日頃の感謝の思いをお伝えしてみたいはいかがでしょうか？

- 商品名 伝統工芸シリーズ Vol.5 「Wa-Gokoro～和心～」
- 料金 5,000円(限定10個。消費税込)
- 予約期間 2017年2月13日(火)まで
- お渡し日 2017年2月1日(木)～2月14日(水)
- ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ(LBF) 電話：03-3476-3000(代)(10:00～21:00)
電話または店頭、インターネット予約にて承ります。
- 協力：「GALERIE AZUR(ぎやるり・あじゅーる)」(セルリアンタワー東急ホテルLBF) <http://1bankan.com/>

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画／宣伝／西澤、川島、猪鼻、上野 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769(直通)

取材窓口 上野 E-mail:y.ueno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

【チョコレート詳細】



(写真左より)

- ブラックチョコレート カカオ分 72%のヴァローナチョコレート「アラグアニ」を使用。
金箔付き カカオ分 53%のヴァローナチョコレート「エクストラ・ノワール」を使用。
銀箔付き カカオ分 66%のヴァローナチョコレート「カライブ」を使用。
ミルクチョコレート カカオ分 40%のヴァローナチョコレート「ジヴァラ・ラクテ」を使用。
ホワイトチョコレート カカオ分 35%のヴァローナチョコレート「イボワール」を使用。
※「蓋（ふた）」もホワイトチョコレートでできていますので、お召し上がりいただけます。
※カカオ分が増えるごとに風味がより強く濃く感じられます。

【唐津焼 中里花子 ^{はくゆう} 白釉カップ】

唐津焼 中里花子（なかざと・はなこ）制作。

勢いよく引かれた轆轤（ろくろ）によって一点一点カップの生き生きとした表情を生みだし、ヘラ削りを側面にあてシンプルなデザインに仕上げています。飽きのこないシンプルなデザインは他の器との相性もよく、日常使いに活躍してくれます。

※白釉（はくゆう）＝白い釉薬（うわぐすり）。陶磁器の素地の表面に施す溶液。

※器は一点一点職人の手作りのため、色、大きさが多少異なりますことご了承ください。

※協力：「GALERIE AZUR（ぎやるり・あじゅーる）」（セルリアンタワー東急ホテルLBF）<http://lbankan.com/>

プロフィール 中里 花子(Hanako NAKAZATO)

唐津に育ち 16歳で単身渡米、以後半生をアメリカで過ごす。日本の独特な食文化に目覚め、大学卒業後帰郷し、父、中里隆より陶芸を学ぶ。

平成 12年の東京での親子展を皮切りに、以後日本、アメリカ各地で数々の個展を展開。

平成 19年に故郷唐津に独自の工房 monohanako を設立。

平成 22年にアメリカ・メイン州に monohanako west を設立。

現在、唐津とメイン州を半年ずつ行き来して作陶している。

プロフィール エグゼクティブ シェフパティシエ 牧野太志(Futoshi MAKINO)

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内のすべてのデザート部門を担っている。2007年、その技術と感性が認められ、

「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。

季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。



【歴代 伝統工芸シリーズ 一覧】

日本の伝統工芸シリーズのバレンタインチョコレートは、ホテルのデザインコンセプトである「和と洋のコラボレーション」を具現化した商品のひとつとして2014年に初めて発売し、毎年完売する人気シリーズとなっています。

唐津焼の陶芸品とチョコレートをセットにした商品で、今年はシリーズ5作品目となります。日本が誇る職人が真心をこめて制作した唐津の焼き物とチョコレートを組み合わせたギフトセットで、日本酒や日本茶と、西洋菓子であるチョコレートとのマリアージュをお楽しみいただく商品として提案してまいりました。

2014年	<p>KARATSU-唐津-2014</p> 	<p>唐津焼のぐい呑とチョコレート</p> <p>ぐい呑は熊本千治(くまもと・ちはる)の作品。</p>	<p>新作として発表したギフトセット。ホテルのコンセプト「和と洋のコラボレーション」を根底に、お嬢さまとお父さままでお酒を飲み交わすシーンをイメージしながら、特に目上の方に贈るバレンタイン商品として提案。</p>
2015年	<p>KARATSU-唐津-2015</p> 	<p>唐津焼のぐい呑とチョコレート</p> <p>ぐい呑は三玄窯にてセルリアンのバレンタイン商品のために制作されたオリジナル作品。</p>	<p>前年の好評にお応えしてぐい呑みのギフトセット。 勝運祈願や目標達成の縁起のよい「千鳥柄」を採用。</p>
2016年	<p>KARATSU-唐津-2016</p> 	<p>唐津焼の湯呑とチョコレート</p> <p>湯呑は土屋由起子制作の黒唐津。</p>	<p>唐津出身の若手作家である土屋氏の黒唐津でスタイリッシュなバレンタインを提案。 会社の上司の方やお父さまはもちろん、自分へのご褒美チョコレートとしてもお薦めし、日本茶とのコーディネート提案。</p>
2017年	<p>「Wa-Gokoro〜和心〜」</p> 	<p>唐津焼の湯呑とチョコレート</p> <p>湯呑は隆太窯の中里太亀の作品。</p>	<p>唐津・隆太窯、中里太亀作の湯呑とのセット。 現在の唐津の顔ともいえる陶芸家のひとり中里氏の作品は、シンプルでモダンな美しさが魅力。気軽に身近に陶芸の奥深さを感じて頂けるギフトとして提案。</p>

【GALERIE AZUR】(ぎやるり あじゅーる) LBF お問い合わせ 03-6427-0029 (直通)
営業時間：11:00～18:00 定休日 無休 (年末年始を除く)
URL <http://lbankan.com/>

芸術文化を愛する大勢の人が集う憩いの空間を目指し、
国内外トップクラスのアート作品や若手作家の作品を展示。
ライフスタイルや大切な記念にふさわしい、お気に入りの逸品との
出会いの場を提供している。

ぎやるり あじゅーる

GALERIE AZUR

【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00～21:00 定休日 無休

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、
スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を
販売。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも
留意し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。

