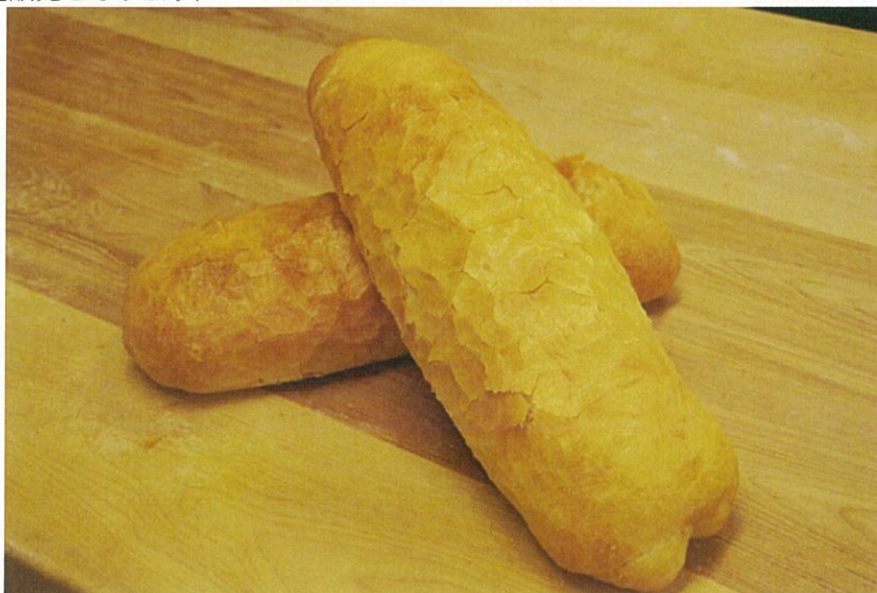


報道関係各位

2014年12月25日

## イタリア トスカーナ州やウンブリア州に伝わる伝統のパン 「イタリア 中世無塩パン」新発売 様々な料理との相性が抜群！小麦本来の薫りと味わいが魅力

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区。総支配人：野々部孝司)のペストリーショップでは、新作パン「イタリア 中世無塩パン」の販売をいたします。イタリアのトスカーナ州やウンブリア州に古くから伝わる、塩や砂糖をまったく使用しないで焼き上げる、小麦本来の甘さや薫りを楽しめる伝統のパンです。1本 864円、ハーフサイズ 432円にてご提供いたします。(数量限定販売となります)



イタリアのトスカーナ州や、ウンブリア州など、イタリア共和国中部のエリアに伝えられているパンで、その歴史は中世の時代にさかのぼるといわれております。当時一般の市民にとってパンは日々の暮らしに必要なものでありながら、一方で塩は常備するには大変高価なものでありました。そのような時代背景から塩気のないパンが誕生しました。時を経て彼らは、この塩を使わないパンは料理や食材の味わいの魅力を表現することができ、味わいを際立たせてくれる存在であることに気づき“パンはこのままでよい”という考えに至り、現在まで変わらず受け継がれてきたといわれております。原材料はバターや、塩、砂糖をまったく使用せず、粉と水、イーストのみで、外側はこんがり焼けておりナイフの刃が当たったときにカリッと音がして、小麦の香りが存分に感じられるのが特徴となっております。※(注)

当ホテルにてこのパンを販売することになった背景は、“食文化の伝承”や“未来を担う子供達への食育”を自身のライフワークとして力を注いでいる総料理長の福田順彦が、イタリアを訪れた時にこのパンに出会い、無垢な美味しさと様々な料理を抜群に引き立ててくれる存在であることに魅了され、日本でこのパンを紹介したいと考えました。帰国後にベーカーシェフの三沢徳明と試行錯誤を重ね、このたび発売するに至りました。現地の味を実現できるよう、イタリアの粉とミネラルウォーターを取り寄せ、手法を研究、素朴で香り豊かなパンに仕上げました。

お米を愛する日本人の心と同様に、イタリア食文化の奥深さを感じることができる「イタリア 中世無塩パン」を通じて、「自然の摂理に基づいた素材そのものの美味しさを感じて、味わうことの大切さ」を発信し続けて参ります。

※(注)：参考文献 『Civiltà della tavola contadina in Toscana』 Leo Codacci 著

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 西澤:E-mail: [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp) URL:<http://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まいります。



## 「イタリア 中世無塩パン」商品概要

- 価格 1本 864円 ハーフサイズ 432円 (消費税込み)
- 場所 ペストリーショップ (LBF)
- 時間 10:00~21:00
- 問い合わせ 電話: 03-3476-3000 (ホテル代表)
- ホテルウェブサイト <http://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

※おすすめの食べ方、店舗基本情報、シェフプロフィールの紹介は添付資料をご参照ください。

### 【総料理長 福田順彦より イタリア 中世無塩パン おすすめの食べ方】

粉と水はイタリア製を使い焼きあげております。

そのまま召し上がると味付けされていないので、はじめは驚かれる方が多いと思いますが、味わうごとに素材本来の甘みを感じられて小麦の香りの余韻が感じられるパンです。

健康に気遣う方には毎日楽しむテーブルパンとして、エキストラバージンオリーブオイルで楽しむのがおすすめ。塩や砂糖などの調味料の味が無いシンプルな味ゆえ逆に塩辛いお料理を引き立ててくれるのが特徴で、サラミや生ハム、スープにあわせたり、お肉料理やパスタと共に召し上がっても美味しくいただけます。



### 【シェフ三沢徳明 パン作りにあたってのコメント】

シンプルなものだけに扱い方が難しかったですが、外はパリッと、中はふんわりとした食感に仕上がりました。お子さまからお年寄りまで安心して召し上がっていただけます。

ペストリーショップで販売している、「食べるオリーブオイル」

や「食べるポモドーロ」もお試しくささい。

■食べるオリーブオイル (写真左) 1,029円 (消費税込み) ※1日10本限定

■食べるポモドーロ (写真右) 822円 (消費税込み) ※1日10本限定



### 【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

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しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインナップ。

2013年秋に「農事功労章—シュヴァリエ」を受章したパティシエ

“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。



### ◆福田 順彦 NOBUHIKO FUKUDA

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

2001年ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄で人気を博している。「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。2008年にはフランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。



### ◆三沢 徳明 NORIAKI MISAWA

セルリアンタワー東急ホテル ベーカージェフ

東京の製菓学校を卒業し、ブーランジェ（パン職人）を志し、製パンの世界に入る。卒業後はベーカリー店での勤務後、2001年セルリアンタワー東急ホテル入社。フランスでの修行を経てベーカージェフに就任。北海道出身で、故郷の広大な大地と自然に育まれた自由で大胆な感性が日々のパン作りのベースとなっている。「パンは生きているもの。毎日素材そのものと対話しながら捏ねて、成型してベストなタイミングで焼き上げることを意識しています。生きている物だからこそ、毎日同じパンでも焼きあがりに変化がでます。納得できるものだけ、店頭にお出ししております」とこだわりを語る。作り上げるパンは生き活きとしていて食べた人が幸せになるあたたかさ、とファンも多数。

