

報道関係各位

2016年1月13日

ホテルオリジナルの唐津焼湯呑とチョコレートを合わせた、バレンタインギフト 「KARATSU 2016—唐津—」(限定10個) 2016年1月15日(金)より予約開始!ワンランクアップのギフトに!

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)では、「KARATSU 2016—唐津—」(価格:7,000円、限定10個)を「バレンタインチョコレート2016」の新作として販売いたします。2016年1月15日(金)より予約を開始し、2月1日(月)~2月14日(日)まで「ペストリーショップ」(LBF)にて販売いたします。



「KARATSU 2016—唐津—」は、ホテルのデザインコンセプトである「和と洋のクロスオーバー」を具現化した商品のひとつとして2014年に初めて発売されました。今年、ホテルオリジナルの作品であること、ワンランク上のギフトにふさわしい大人を感じさせる作品であることにこだわり、唐津出身の土屋由起子氏の黒唐津*の湯呑にたどり着きました。ひとつひとつ手作りで作るため、色合いや手触りなど少しずつ表情が違う、唯一無二の作品です。黒唐津の湯呑には、シェフパティシエ 牧野太志監修によるカカオの成分量を変えた5種類のチョコレートを詰め合わせ、チョコレートの奥深い味わいをお楽しみいただけるギフトにいたしました。チョコレートをご堪能いただいた後にも、湯呑としてお使いいただけますので、お父さまや会社の上司の方への贈り物におすすめのチョコレートです。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、大切な方に日ごろの感謝の思いをお伝えしてみたいはいかがでしょうか。

*黒唐津(くろがらつ)=鉄釉が施されていて、鉄分などの量により黒・飴色・柿色などに発色したもの。

※湯呑は、唐津焼作家土屋由起子(つちや・ゆきこ)の作品です。

※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)

※添付資料:商品概要、チョコレート詳細、プロフィール。

◎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/上野、西澤、水野、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:上野 y.ueno@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いきます。

「KARATSU 2016—唐津—」商品概要

- 商品名 KARATSU 2016—唐津—
- 販売価格 7,000 円 (限定 10 個)
- 予約期間 2016 年 1 月 15 日 (金) ~ 2 月 13 日 (土)
- お渡し日 2016 年 2 月 1 日 (月) ~ 2 月 14 日 (日)
- 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)

※ご予約はお電話にて承ります。

<https://www.ceruleantower-hotel.com/event/valentine2016/>

※写真はイメージとなります。

※個数限定となりますので、品切れの際はご了承ください。

※表示の料金には消費税 8%が含まれております。

★KARATSU 2016 一唐津一 ◆限定 10 個 7,000 円



【チョコレート：中央手前より左奥に向かって】 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。

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。

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。

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。

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。

※ふたも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。

【湯呑】

唐津焼 土屋 由起子制作のオリジナル作品 協力：ぎやるり あじゅーる (ホテル LBF)

※湯呑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。

土屋由起子プロフィール(YUKIKO TSUCHIYA)

1971年、唐津に生まれる。1994年、古唐津窯址探訪／古唐津を基本とした作陶を開始し、1998年よりは中里隆氏に師事。2000年 ギャラリー一番館(福岡店)にて初個展開催。その後各地でも個展を開催。2002年、由起子窯を設立。結婚、出産を経た現在、精力的に活躍する唐津若手作陶家のひとりである。ホームページ：<http://www.ac.auone-net.jp/~yukicos/index.html>



シェフパティシエ 牧野太志プロフィール(FUTOSHI MAKINO)

パリやルクセンブルグの銘店にて修行後、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、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。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。



◆ 「GALERIE AZUR」(ぎやるり あじゅーる) LBF

ぎやるり あじゅーる
GALERIE AZUR

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。

営業時間：11:00～18:00

電話：03-6427-0029 (直通)

ホームページ：<http://www.galerieazur.jp/>

【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。

“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。

