

press release

報道関係者各位

2020年12月21日
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
所在地／横浜市西区北幸1-3-23
総支配人／石原 哲也

2021年は横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ で”スイーツ初め”

特別な日の贈り物にも最適なプレミアムスイーツが新登場！

極上ショートケーキシリーズ

2021年元旦より販売スタート

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、エグゼクティブ ペストリーシェフ武藤 修司が2021年1月より年間を通して、月替わりで登場する旬の国産プレミアムフルーツの味わいにこだわり手掛ける「極上ショートケーキ」を2021年1月1日（金）より販売いたします。

ペストリーショップ「ドーレ」で不動の人気を博するショートケーキ。この度、初登場の「極上ショートケーキ」は、季節に合わせた旬の国産プレミアムフルーツはもとより、ショートケーキの味の要となる生クリームやスポンジの卵ひとつに至るまで、ひとつひとつの素材選びに徹して作り上げたエグゼクティブ ペストリーシェフ渾身のショートケーキを月替わりのシリーズでご用意いたしました。本シリーズの第1弾は、新年の始まりを祝して、芳醇な香りと濃厚な甘み、みずみずしい果肉が魅力の福岡県「J」A福岡大城(おおき)産あまおう」と、見た目の珍しさに留まらない美味の白苺「佐賀県白石町産パールホワイト」を大粒の苺だけを厳選し、贅沢に使用した「極上ストロベリーショートケーキ」が誕生しました。また、秋田県大館ファームの赤たまごを使用し、シェフ自らが究極の技を活かして作り上げるこだわりのジェノワーズ(スポンジ)は、キメ細かなしっとりとした食感が決め手。更に、豊かなコクと風味が特徴の北海道根釧地区生乳100%を使用したクレームシャンティーが合わさるその味わいはまさに絶品そのもの。旬のフルーツが持つ上質な素材の旨味を損なわない絶妙なバランスのショートケーキが仕上がりました。

紅白の鮮やかなコントラストが美しいストロベリーショートケーキは、新年の幕明けにご家族で過ごすお正月のお祝いにはもちろん、成人式やお誕生日など大切な方への贈り物としても最適です。

シンプルだからこそ素材の魅力を最大限に引き出すことにこだわった「極上ショートケーキ」は、季節ごとに産地を選び、吟味した旬のフルーツとシェフ武藤の卓越した技がぎらりと光る逸品です。



極上ストロベリーショートケーキ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T 045 411 1111 F 045 411 1343

URL : www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings LINE ID : sheraton yokohama

【極上ショートケーキシリーズ概要】

- 販売商品：(第1弾) 極上ストロベリーショートケーキ
- 販売期間：2021年1月1日(金)～2021年1月31日(日)
- 店舗：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 時間：月～土 10:00～19:00 日・祝 10:00～18:00
- 金額：ピースケーキ 1,500円 長さ 10.5cm 高さ 10.5cm
ホールケーキ7号 12,000円 (予約販売のみ)
- 今後の販売予定：極上メロンショートケーキ/極上マンゴーショートケーキ
極上ピーチショートケーキ/極上シャインマスカットショートケーキ
極上利平栗モンブランなど



紅白苺のコントラストと苺の断面も美しいショートケーキ



ホテル地下1階にあるペストリーショップ「ドーレ」

【JA福岡大城(おおき)産「あまおう」】

安全・安心で環境にも優しい「あまおう」の生産に取り組んでいるJA福岡(おおき)にて生産されたこだわりの苺です。

「あまおう」の中でも、特に優れた品質と形状の美しさによって厳選されたグレードの「DX(デラックス)」は、大粒で食べごたえも抜群。



JA福岡大城(おおき)産「あまおう」

【佐賀県白石町産「パールホワイト」】

驚くほど真っ白ないちご、「パールホワイト」は佐賀県白石町の川崎研一氏が生産する。

真珠のように真っ白な肌が特徴で、つぶつぶの部分だけが赤くなります。ふんわり漂う甘い花のような香りと、みずみずしい食感、酸味が少なく上品な甘さが口の中に広がります。



佐賀県白石町産「パールホワイト」

備考：

※表記の価格は消費税を含んでおります。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※一部、販売除外日がございます。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※写真はイメージです。

【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~18:00)

URL：<https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/pastry-shop-dorer>

【エグゼクティブ ペストリーシェフ 武藤 修司】



2016年5月1日に、横浜ベイシェラトン ホテル& タワーズのペストリーシェフに就任。

お菓子のワールドカップともされる「ワールド・ペストリーチーム・チャンピオンシップ」で準優勝。ザ・リッツ・カールトン東京やマンダリン オリエンタル 東京で、エグゼクティブ ペストリーシェフを務めた経験を持つ。

【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

横浜ベイシェラトン ホテル& タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。こちらも併せてご確認ください。

<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/>

●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

- 当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温



館内施設における消毒・清掃の徹底



接触・飛沫感染予防に関する対策

シェラトンホテル&リゾートについて

マリOTT・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンホテル&リゾートは、世界の70に及ぶ国と地域に展開する450軒以上のホテルで、ゲストが旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。詳細は www.sheraton.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラTONは、これまでのマリOTTリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリOTTの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリOTT ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

マリOTT・インターナショナルについて

マリOTT・インターナショナル (NASDAQ:MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、130カ国・地域に30のブランド、合わせて6,900軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、これまでのマリOTTリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM (マリOTT ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。[Facebook](#) や [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリOTT ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリOTT・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019年2月始動の Marriott Bonvoy は、「マリOTTリワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッドプリファードゲスト (SPG)」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約12万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリOTT ボンヴォイ モーメンツ)」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される5つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、アメリカン・エクスプレスと提携したクレジットカードをご利用いただくとより早くポイントを貯めることができます。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料のWi-Fi接続や会員限定の特別料金をご利用いただけるほか、マリOTTアプリでは、モバイルチェックイン&アウト、モバイルリクエスト、また一部のホテルではモバイルキーがご利用いただけます。Marriott.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、MeetMarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには [こちら](#) にアクセスしてください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) でも随時情報発信しています。

このリリースに関するお問合せ

横浜ベイシェラTON ホテル&タワーズ セールス&マーケティング部 広報担当：西村・大滝
nishimura-s@ybsh.jp / T 045 411 1158 / F 045 411 1330
www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

横浜ベイシェラTON ホテル&タワーズ PR 事務局 担当：川畑・北島・小林
YBS@vectorinc.co.jp / T 03 5572 6071 / F 03 5572 6075