

資生堂パーラー 銀座本店ショップにて 「2014 ジャパン・ケーキショー東京」入賞作品限定発売

資生堂パーラーは、2015年3月4日(水)から3月14日(土)の間、銀座本店ショップにて「2014 ジャパン・ケーキショー東京※」入賞作品2品を限定発売いたします。銀座本店のパティシエール2人がグランガトー部門およびコンフィズリー部門にてそれぞれ入賞を果たしたスペシャルなスイーツです。自分へのご褒美やホワイトデーにいかがでしょう。



「ガトーソレイユ」



「ル・ショコラ 2015」

「ガトーソレイユ」 5,400円(税込) ★グランガトー部門 連合会会長賞受賞

〈サイズは5号(直径15cm)、ご予約も可〉

口あたりが良く、カカオのブレンドにこだわったムースショコラやガナッシュにオレンジのジュレやクレームを幾重にもかさね、食べた瞬間にオレンジを感じられるアントルメ。見た目にもみずみずしいオレンジのフレッシュ感を表現した香り、味ともにお楽しみいただけるスイーツです。

●パティシエール:小澤 彩乃



「ル・ショコラ 2015」 1,728円(税込) ★コンフィズリー部門 銅賞受賞

〈限定100個につき、なくなり次第終了〉

『Japan』をテーマにし、味もデザインも日本の四季のテイストを取り入れたショコラ。味噌や日本酒などのふだんはチョコレートと馴染みの少ない素材とのハーモニーをお楽しみいただける詰め合わせです。

- ・さくら(上段右):グリオットのジャムとさくらのガナッシュ
- ・すだち(上段左):すだちとレモンのさわやかな味のガナッシュ
- ・味噌(下段右):コクのある味噌にマイルドな味噌を合わせた後味まで味噌を感じるガナッシュ
- ・日本酒(下段中央):辛口の日本酒とホワイトチョコレートのまろやかなガナッシュ
- ・ゆず(下段左):食感が楽しいゆずとアーモンドプラリネのガナッシュ

●パティシエール:佐藤 由佳子



※ジャパン・ケーキショー東京とは

毎年10月に社団法人東京都洋菓子協会が主催する製菓業界の作品展。国内はもとより海外まで広く知られた日本最大の製菓業界を代表するビック・イベント。共催は全国洋菓子協会。全13部門毎に連合会会長賞(最高賞)、大会会長賞、金賞、銀賞、銅賞が選考される。

■資生堂パーラー 銀座本店ショップ

住所/東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル1F 電話/03-3572-2147

営業時間/11:00~21:00 定休日/無休 URL/http://parLOUR.shiseido.co.jp/

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 ^{こつがい}小番までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp