

**北海道を盛り上げるため、グランビスタ ホテル&リゾートが
世界的美食ガイド「Gault & Millau(ゴ・エ・ミヨ)」と初のコラボレーション
アジアのベストパティシエ賞受賞の成田一世氏との共同開発
『Best Pastry 2018 世界にひとつだけのスイーツ from 北海道』
札幌グランドホテル/札幌パークホテル限定で、11月1日(木)より販売開始**



札幌グランドホテル「SUCRE FRUITS ROUGE」



札幌パークホテル「SUCRE TRUFFE」

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：須田貞則）は、世界的美食ガイド『Gault & Millau (ゴ・エ・ミヨ)』と初のコラボレーションを当社が運営する札幌グランドホテルおよび札幌パークホテルで展開することとなりましたのでお知らせいたします。

このコラボレーションでは、世界の食のトレンドを左右するレストランランキング『世界のベストレストラン 50』のアジア部門アワード『アジアのベストレストラン 50』で、最も注目度の高い個人賞部門『アジアのベストパティシエ賞』を2017年に受賞し、同年『ゴ・エ・ミヨ ジャパン ベストパティシエ賞』も受賞した成田一世（なりたかずとし）氏と、札幌グランドホテル、札幌パークホテルの総料理長が共同で冬のスペシャルスイーツを開発し、11月1日（木）より期間限定で販売致します。この度のコラボレーションは、平成30年9月6日に発生した「北海道胆振東部地震」により、ダメージを受けた北海道及び、被災された北海道の人々を盛り上げ、そして道外のお客様に北海道の魅力を伝え、足を運んでいただきたいという想い、また当社がブランドステートメントとして掲げる『地域の価値で、未来を変えていく。』と、その地ならではの食材、サービスに注目し、各地の食文化を世界に発信する『ゴ・エ・ミヨ』の想いが合致したことから実現に至りました。

■Gault & Millau(ゴ・エ・ミヨ)とは

1962年にアンリ・ゴとクリスチャン・ミヨの2人の食ジャーナリストが手掛けた、パリのレストランガイドがスタート。当初から新しい才能の発見に情熱を傾け、いち早くポール・ボキューズに代表される気鋭の料理人たちを評価、1973年には有名な「ヌーヴェル・キュイジーヌ宣言」を発表してフランス料理の一大ムーブメントの起点となり、「料理をめぐる新しい才能の発見におけるパイオニア」としての定評を確立。ジョエル・ロブション、ギィ・サヴォワ、ヤニック・アレノ、ジャン・シュルピスなど、その時代のスターシェフを、誰よりも先駆けて評価・紹介し続けています。現在ではフランス、ドイツ、オーストラリア、カナダ、モロッコなどすでに22カ国で展開中。日本では『ゴ・エ・ミヨ 東京・北陸 2017』が創刊され、これまでの選定基準に加え、新たに“おもてなし”を評価の対象に加えています。日本の豊かな食文化を国内のみならず海外へも発信していける新しいレストランガイドとしてゴ・エ・ミヨの旅は続きます。



【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

PR事務局（ENGAWA株式会社内） 担当：与那嶺、田中、寺川
TEL：03-6432-9948 / EMAIL：granvista@engawa.global

■「Best Pastry 2018 世界にひとつだけのスイーツ from 北海道」 詳細

「アジアベストパティシエ賞」「ゴ・エ・ミヨ ジャパン ベストパティシエ賞」受賞の成田シェフが手がける、北海道の代表的な素材の一つである“ミルク”の魅力を表現した、世界でここだけでしか食べることができない特別なスイーツです。

【成田一世シェフコメント】

「日本の小ヨーロッパとも称される北海道。青い空、緑の大地、綺麗な水と空気…北海道は酪農に最適な環境です。北海道の広大な土地と気候により、繊維豊富で良質な牧草が生え、それを食べて育った北海道の乳牛からとれるミルクは濃厚でコクがあり、世界に誇れる逸品です。今回はこのミルクをベースに、北海道の魅力を最大限に伝えることができるスイーツを開発しました。どちらのホテルのスイーツも、クリスマスのオーナメントをイメージし、金の飴細工にミルクを詰めることで、少しずつ崩しながら、ミルクと他の素材の味が融合し、変化を楽しめるよう仕上げました。スイーツの本場・ヨーロッパにインスパイアされた、素材の魅力を最大限に引き出す、北海道発の新たなスイーツを、ぜひお召し上がりください。」

札幌グランドホテル「SUCRE FRUITS ROUGE (シュクル フリュイ ルージュ)」



ベリーの酸味と香りを楽しみながら、ミルクとの相性を感じられる一皿。

欧州と近い気候の北海道だからこそできる、ベリーの特徴を活かし、幾層にも重ねた様々なベリーの食感、香り、酸味を楽しむことができる、まさにルージュの名に相応しいスイーツの宝石のような一品。光り輝くアイスと泡に姿を変えた、ミルクの異なる風味も楽しんでいただき、スイーツによって、日常から解き放たれた至極のひと時を。

札幌パークホテル「SUCRE TRUFFE」(シュクル トリュフ)

スイーツにトリュフ? とギャップを感じる方ほど、ぜひ召し上がっていただきたい一皿。

欧州ではチーズに挟み込み、香り付けするなど、様々な使われ方をするトリュフ。トリュフの芳醇な香りによって、ミルクの新たな魅力を一層際立たせます。さらに、塩、赤ワイン、マルメロとのマリアージュが、斬新で新しい、究極のスイーツへと昇華させます。ぜひ、シャンパンと共に、皿の上で自由に变化するミルクの味をお楽しみください。



札幌グランドホテル「Papillote~Tiramisou~ (パピヨット ムースマスカルポーネ カフェ)」

札幌パークホテル「Papillote~Fruits rouge~ (パピヨット フリュイ ルージュ)」



Papillote ~Tiramisou~



Papillote ~Fruits rouge~

雪景色となる冬の北海道のイメージと共に、北海道の魅力を包み込んだ、テイクアウト用スイーツ。たっぷりのミルクと同じミルクから作られたマスカルポーネを使い、ティラミスとベリーの2種を用意。スイーツによって、まるでプレゼントを開ける時のようなドキドキ・ワクワク感を、大切な人に。

【販売期間】 2018年11月1日(木)～11月30日(金)

【提供場所】

札幌グランドホテル (北海道札幌市中央区北1条西4丁目)

【HP: <https://www.grand1934.com/>】ご予約・お問合せ: 011-261-3376

- 店内での提供: 西洋料理『ノーザンテラスダイナー』(東館1F)
提供時間: 14:00～17:00(L.O.)
内 容: 『SUCRE FRUITS ROUGE (シュクル フリュイ ルージュ)』
価 格: 2,000円(税・サ込)
- テイクアウト(お土産) 販売店舗: ショップ『ザ・ベーカリー&ペイストリー』(東館1F)
販売時間: 8:30～20:00
内 容: 『Papillote ～Tiramisou～ (パピヨット ムースマスカルポーネ カフェ)』
価 格: 800円(税込)

札幌パークホテル (北海道札幌市中央区南10条西3丁目)

【HP: <http://www.park1964.com/>】ご予約・お問合せ: 011-511-3136

- 店内での提供: 西洋料理『テラスレストラン ピアレ』(1F)
提供時間: 11:30～20:30 (L.O.)
内 容: 『SUCRE TRUFFE (シュクル トリュフ)』
価 格: 3,000円※シャンパン1杯付き(税・サ込)
- テイクアウト(お土産) 販売店舗: スイーツ『テラスレストラン ピアレ ケーキコーナー』(1F)
販売時間: 10:00～20:00
内 容: 『Papillote ～Fruits Rouge～ (パピヨット フリュイ ルージュ)』
価 格: 800円(税込)

■成田一世(なりたかずとし)プロフィール

1967年、青森県生まれ。スポーツ少年だった高校時代から一転、卒業後はシェフ・パティシエの道へ。本場を知りたいと渡仏、1999年パリの一つ星【ステラ・マリス】を皮切りに、三つ星【エノテカ・ピンクオーリ】【ピエール・エルメ・パリ】【ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション】など、国内外の名店で腕を磨く。2007年「NYタイムズ紙」が選ぶパンとデザート部門のBest of New Yorkを受賞。2012年帰国、【エスキス】へ。2017年、英国雑誌「レストラン」が主催するレストランアワード「世界のベストレストラン50」のアジア版「アジアのベストレストラン50」にてアジアのベストパティシエ賞および、ゴ・エ・ミヨ2018ベストパティシエ賞を受賞し、今最も注目されているシェフ・パティシエ。



【グランビスタ ホテル&リゾートについて】

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都千代田区内神田2-3-4 S-GATE 大手町北5F

創 立: 1958年8月27日

資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-5209-4121 (代表)

URL: <http://www.granvista.co.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

◀施設一覧▶ 札幌グランドホテル 札幌パークホテル 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 銀座グランドホテル ホテル・ザ・ルーテル
ホテルインターゲート京都 四條新町 ホテルインターゲート東京 京橋 ホテルインターゲート広島(2019年1月開業)
ホテルインターゲート金沢(2019年3月開業) 白良荘グランドホテル ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル
苫小牧ゴルフリゾート72 佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。