

Press Release

オークラアクトシティホテル浜松 2017 オークラ ニッコー ホテルズ ペストリーコンテストにて銅賞受賞商品 地元天竜抹茶を使用した焼き菓子 「ガトーバスク 浜松天竜抹茶」の販売開始

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県浜松市中区 111-2：総支配人 杉山 良太）では、2017年11月24日（金）に開催された「2017 オークラ ニッコー ホテルズ ペストリーコンテスト」において銅賞を受賞した焼き菓子「ガトーバスク 浜松天竜抹茶」を、2018年4月28日（土）より販売を開始しました。



本コンテストはオークラ ニッコー ホテルズのグループホテルにおけるパティシエの技術向上と、オークラ ニッコー ホテルズならではの、上質なオリジナルペストリー商品の開発を目的として開催されました。

今回は「ガトー・ド・ヴォヤージュ (Gâteaux de Voyage)」という旅に携える日持ちのする小菓子をテーマに、国内 25 ホテルによる応募の中から、味覚・風味・見栄え・独創性・デザイン性などによって審査が行われました。

今回オークラアクトシティホテル浜松からは、パティシエ 鈴木勝之を中心に開発した「ガトーバスク 浜松天竜抹茶」を出品し、見事銅賞を受賞いたしました。

「旅に携える」というテーマから、観光客にも喜んでいただけるような浜松らしい食材として、天竜抹茶に着目し、フランスの伝統菓子であるガトーバスクに使用することにより、お子様から大人まで、そして外国人にも喜んでいただける商品を開発することができました。

ガトーバスクは、たっぷりのカスタードとアーモンドのクリームと、シュクルクリスタル（氷砂糖）を含んだタルト生地のザクザクとした食感が特徴の、フランス・バスク地方の伝統菓子です。このカスタードクリームの中に天竜抹茶を使用したほか、タルト生地にも天竜抹茶を入れ焼き上げました。異なる生地に天竜抹茶を使用することにより、奥行きのある味わいと、タルト生地の深く美しい抹茶の緑色が、見た目にも楽しめる逸品に仕上がりました。

弊ホテルでは、新茶の季節であり多くの観光客が集まるゴールデンウィークより販売を開始いたします。フロントや客室内にて宿泊のお客様へ告知を行い、ホテルオリジナルのお土産商品として販売いたします。またホームページや「ホテルオークラ ベーカリー&カフェ」（アクトプラザ 2階）での店頭告知を行い、地元浜松のお客様にも愛される商品として販売を行ってまいります。

【商品概要】

商品名：「ガトーバスク 浜松天竜抹茶」

価格：2,500 円（消費税を含む）

販売開始：2018 年 4 月 28 日（土）より

販売店舗：アクトプラザ 2 階「ホテルオークラ ベーカリー&カフェ」

（営業時間 10：30～19：00、お問い合わせ TEL 053-459-0729）



＜パティシエ＞ 鈴木勝之

1974 年生まれ。静岡県浜松市出身

調理専門学校卒業後、1994 年オークラアクトシティホテル浜松入社。

20 年以上の経験をもち、現在は製菓部門の責任者として、日々商品の開発と後身の育成を行う、



表彰式の様子（鈴木勝之 右から 2 人目）

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクトシティホテル浜松

販売促進部 寺本、辻、藤田

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752