



ホテル雅叙園東京でしか手に入らない 全部食べられる和アート新作ショコラ「折り鶴チョコ」 9月1日(土)より発売開始

実際に紙を折り上げたかのような質感とビジュアルにこだわった、パストリー料理長渾身の作品

今年、創業90周年を迎える日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(運営:株式会社目黒雅叙園 / 所在地:東京都目黒区)では、PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて9月1日(土)より、新作ショコラ「折り鶴チョコ」の発売を開始しました。

パストリー料理長 生野剛哉が、ホテル雅叙園東京ならではの「手毬チョコ」に次ぐ新たな和アートショコラとして打ち出した渾身の逸品です。



折り鶴チョコ&天井画ショコラセット

めおと
夫婦折り鶴チョコ

今回は、「折り鶴チョコ&天井画ショコラセット」と、「^{めおと}夫婦折り鶴チョコ」の2種類をご用意。ビターチョコレートを使用し、本物の折り鶴のビジュアルや質感に忠実に近づけており、一見チョコレートとはわからないほど再現性が高く、お祝いのシーンや手土産におすすめです。

パストリー料理長の生野剛哉は、平成から次月号へ変わる本年を“飛び立つ”という想いを込めて「折り鶴チョコ」を考案。デザインはホテル雅叙園東京の客室の様式として使用されている「麻の葉」などからインスパイアを受け、考案から試行錯誤を繰り返し、1年かけて実現に至りました。より折り鶴らしさを出すために、実際に薄く紙のようなチョコレートを折り込んで紙質を表現しています。

また、ホワイトチョコレートをベースにした“土台”と“屏風”にもこだわり、組み紐模様などの和柄をあしらひ、“土台”には白ごま、ごま油、炒った大豆を混ぜ合わせ、甘さの中に香りと香ばしさをプラス。奥深い味わいで、味覚と視覚など五感を使ってお楽しみいただけます。

賞味期限は約1か月間※なので、観賞用として数日間は視覚で楽しみ、その後に召し上がっていただくことで2度お楽しみいただくことができます。アートの秋の季節にお土産やプレゼントとして、是非ご活用ください。

※天井画ショコラの賞味期限は約3週間

【折り鶴チョコ 商品一覧】

◆「折り鶴チョコ&天井画シヨコラセット」

料金 : ¥3,500(税別)

概要 : 折り鶴チョコ1羽+天井画シヨコラ3種
(鳥帽子・花飾りの女 / 菖蒲 / ダリア)

天井画シヨコラ3種

- ・鳥帽子・花飾りの女 : 紫蘇
- ・菖蒲 : トロピカルペッパー
- ・ダリア : ライチローズ



◆「^{めおと}夫婦折り鶴チョコ」

料金 : ¥3,700(税別)

概要 : 折り鶴チョコ2羽



【PATISSERIE「葉杏 1928」とは】

ペストリー料理長 生野剛哉が手掛けるショコラをはじめとするスイーツや、ホテルオリジナルのデリカテッセン商品などをご提供いたします。店名の「葉杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien(リアン)”に由来。「葉」は道標の意味があり、ギフトを通じて大切な人に気持ちを伝えて欲しいという願いをこめました。

店舗名：PATISSERIE「葉杏 1928」

営業時間：10:00 – 20:00

予約・問い合わせ：03-5434-5230

ペストリー料理長：生野剛哉プロフィール

川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜(現・横浜ベイホテル東急)などを経て 2006 年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマーナ神戸やホテル日航東京(現・ヒルトン東京お台場)にてペストリーシェフに就任。2004 年にはクープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2005 日本予選決勝大会出場。2016 年 5 月株式会社目黒雅叙園ペストリー料理長に就任。「シンプルにつくること、素材を生かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力が最大限に引き出されるスイーツ作りを心がけています。

【ホテル雅叙園東京とは】

2018 年 12 月に創業 90 周年を迎えるホテル雅叙園東京は、館内のいたるところで絢爛豪華な美術・工芸品をご覧いただける、日本美が詰まった唯一無二のミュージアムホテルです。全 60 室すべてがスイートルーム仕様で 80 m²以上の広さを誇ります。

〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1-8-1

TEL:03-3491-4111 (大代表)

<http://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

本件に関する報道関係者からのお問合せ・ご取材・ご掲載ご相談

ホテル雅叙園東京 PR 事務局

(株式会社アトリエラパズ内) 戸枝

TEL:080-5195-3388 stoeda@atelierlapaz.com

<その他お問い合わせ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達

TEL:03-5434-3832 press@hotelgajoen-tokyo.com