

2009年4月16日

浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

5月1日は“さいたま市”誕生8周年！

世界第2位の当ホテルパティシエが考案

「うらわろーる」新発売

【発売日】2009年4月20日（月）

この度、浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:安田 恒)では、5月1日(金)に迎える、さいたま市誕生8周年を記念して、テイクアウト販売限定の商品「うらわろーる」を発売いたします。

「うらわろーる」は、当ホテルのシェフパティシエ・朝田晋平が考案しました。このネーミングには、浦和をこよなく愛する住人の一人として、更なる地域の活性化を願う朝田自身の熱い思いがこめられています。コンセプトは、“シンプルで、どこか懐かしい感じのするロールケーキ”。数種類の乳をブレンドして作られたクリームと、それをふんわりと包み込むしっとりとした生地 of 軽やかな食感が魅力の、新たな名作が誕生いたしました。

懐かしさと新しさがコラボレートした、当ホテルでしか味わえないオリジナルロールケーキを、ぜひお楽しみください。



- 【名称】 うらわろーる
【料金】 1個 ¥1,600(税込み)
※ テイクアウト用のみの販売となります。
【販売場所】 ペストリーショップ「ラ・モーラ」(1F)

【シェフパティシエ・朝田晋平のコメント】



—“うらわろーる”を作ろうと思ったきっかけは？

最近ロールケーキの人気が高まっているので、シンプルで美味しく、これぞ原点！というようなロールケーキを作りたいと思ったのがはじまりでした。イメージ通りに仕上げるにはずいぶん苦労しましたが、その甲斐あって、自信を持ってお勧めできる味に仕上がりました。

— “うらわろーる”と名付けた理由は？

今回、さいたま市誕生 8 周年を記念して新商品を考案することになり、最初に悩んだのがネーミングです。浦和ロイヤルパインズホテルは、おかげさまで今年開業 10 周年を迎え、地元の方々に愛されるホテルへと成長しました。このケーキも皆さまに末永く愛されたいと思いから“うらわろーる”と名づけました。

大阪出身の私が浦和に移り住んで 20 年が経ちますが、環境も良く暮らしやすい町でとても気に入っています。“うらわろーる”には、浦和をこよなく愛する住人の一人として、更なる地域の活性化を願う気持ちもこめられているのです。

朝田晋平プロフィール

1963 年大阪府生まれ。1997 年「ジャンマリーシブナレル杯日本予選 海杯」優勝。2001 年「クープ・ド・モンド・デ・ラ・パティスリーワールドカップ」に日本代表チームの一員として出場、世界第 2 位受賞。その他、受賞歴多数。浦和ロイヤルパインズホテルでは開業時よりシェフパティシエを勤める。

【スイーツコーディネーター・平岩理緒さんよりご感想をいただきました！】

生地もクリームも、必要十分な甘さがしっかりありますね。
この甘さが、生地のおふんわり、もちっとした質感、クリームのやわらかさ、なめらかさをしっかり保っているような印象です。

一度箱にしなくてもなお、やっぱりもう 1 切れ食べたい・・・
と、つい、再び手がのびてしまいます(なんて危険！)
シンプルでいいです。というより、これはシンプルなのがいいです。



平岩理緒さん プロフィール

スイーツのコミュニティサイト「幸せのケーキ共和国」主宰。
『TV チャンピオン』デパ地下選手権で優勝。全国銘菓に精通し、
おとりよせネット達人、ラジオ J-WAVE「RENDEZ-VOUS」で食の案内人もつとめる。

このリリースに関するお問合せは:

浦和ロイヤルパインズホテル
マーケティング部 PR 担当 磯西 恭子

E-Mail k-isonishi@royalpines.co.jp

HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>

TEL: (048) 827-1181 (直通) / FAX(048) 827-1115

お客様からペストリーショップ「ラ・モーラ」へのお問合せは:

浦和ロイヤルパインズホテル
1F ペストリーショップ「ラ・モーラ」

TEL: (048) 827-1161 (直通)