

2009年9月30日

浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

浦和ロイヤルパインズホテル 開業10周年記念
朝田 晋平 × 和泉 光一
2大パティシエ スペシャルコラボフェアを開催



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、10月1日(木)~31日(土)の期間、当ホテルシェフパティシエの朝田晋平(あさだ しんぺい)と、若手実力派として知られる人気パティシエの和泉光一(いずみ こういち)さんがコラボして、1Fペストリーショップ「ラ・モーラ」にて「2大パティシエ スペシャルコラボフェア」を開催いたします。

2人は共に、お菓子のワールドカップとして知られる「WPTC ワールドペストリーチームチャンピオンシップ」にて、2004年に朝田、2006年・2008年に和泉シェフが日本代表チームに選出された経緯があり、また、パティシエ仲間としてかねてよりプライベートでも交友があったことから、今回のコラボレーションが実現いたしました。期間中は、和泉シェフ特製のテイクアウト用スペシャルケーキや、イートイン用のデザートプレート販売。また、デザートbuffeには和泉シェフと朝田の作品が並び、豪華なコラボレーションbuffeをご堪能いただけます。

【ペストリーショップ「ラ・モーラ」2大パティシエ スペシャルコラボフェア 内容】

■期間 10月1日(木)~31日(土)

■内容 【スペシャルデザートbuffe】

時間: 11:00A.M.~8:00P.M. (最終入店 7:00P.M.)

料金: おとな1名さま ¥2,000

こども(小学生)1名さま ¥1,200 / こども(3~6歳)1名さま ¥800

【デザートプレート】

時間: 10:00A.M.~8:00P.M. (L.O. 7:30P.M.)

料金: 1名さま ¥900

※表示料金は、すべて税金込み・サービス料なし。

【テイクアウト用スペシャルケーキ】

10/1(木)～10/15(木)まで。10/16(金)からは内容が変わります。

(写真上より)

- ★ ベリーヌ ポワール オートヌヌ ￥420
- ★ ル オトヴァロ ￥430
- ★ オール ￥430
- ★ パルヒュメ ￥430

※表示料金は、すべて税金込み・サービス料なし。



【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「クーブ・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。2004年「WPTC ワールドペストリーチームチャンピオンシップ」日本代表。その他、受賞歴多数。浦和ロイヤルパインズホテルでは1999年の開業時よりシェフパティシエを勤める。

【和泉 光一さんプロフィール】

1970年 愛媛県生まれ。

日本菓子専門学校卒業後、「成城アルプス」で修業をスタート。7年間務めた後、大阪「花とお菓子の工房フランスーズ」を経て、2000年より9年間シェフパティシエを勤めた「サロン・ド・テ・スリジェ」を今年退社し、現在は自店開業に向けて準備中。第10回内海杯コンクール クーブ・ド・フランス日本代表予選優勝、2004年「クーブ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」国内予選(飴細工、アントルメ、ショコラ部門)準優勝他受賞多数。

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)