

2008年7月19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

全国の女性パティシエの日本一を決めるコンクール「ボワロン杯」にて
優勝・準優勝を獲得した受賞作品4種を
7月22日（火）よりペストリーショップ「ラ・モーラ」にて販売いたします

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)のパティシエール
河野 美樹、長崎 徳子は、去る7月5日(土)に行われた、「第7回ボワロン杯 パティシエールコンク
ール」の最終実技審査において、河野 美樹が優勝、また長崎 徳子が準優勝を獲得いたしました。
この度、受賞を記念して7月22日(火)より、ペストリーショップ「ラ・モーラ」にて、受賞作品のカップ入り
デザートとパウンドケーキをそれぞれ2種販売いたします。

【ボワロン杯 パティシエールコンクールとは】

3年以上の洋菓子製造に携わる全国の女性技術者(パティシエール)の日本一を決めるコンクール。
4時間15分にわたる実技競技時間内に4種類の課題作品(今回のテーマは「ピクニック」)を作り上げます。
女性技術者の急増に伴い、女性技術者を対象とした同コンクールが創設され、今回で7回目。
主催:社団法人 日本洋菓子協会連合会 後援:ボワロン社、日仏商事株式会社

河野 美樹 (かわの みき) : 1981年10月16日生まれ 福岡県北九州市出身
長崎 徳子 (ながさき のりこ) : 1983年9月14日生まれ 千葉県東金市出身

[写真左] 長崎 徳子と準優勝作品
1983年9月14日生まれ
千葉県東金市出身



[写真右] 河野 美樹と優勝作品
1981年10月16日生まれ
福岡県北九州市出身



この件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 中嶋 洋平
E・Mail y-nakajima@royalpines.co.jp
ホームページ <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL. (048) 827-1181 (直通)
FAX (048) 827-1115

■第7回ボワロン杯パティシエールコンクール優勝作品

Cake aux Oranges au Thé ケーク オ ソランジュ オ テ
¥ 1, 500(税込み)

ボワロン杯とは全国の女性のパティシエ(パティシエール)を対象としたコンクールであり、「ガトー・ドゥ・ヴォヤージュ」という焼き菓子、「ヴェリーヌ」といわれるカップムース、「タルトレット」、「飴細工」の4つの作品を4時間15分以内に制作する非常に難易度の高いコンクールです。当ホテルパティシエール河野美樹が見事、優勝に輝いた焼き菓子をぜひお召し上がりください。アーモンドベースに紅茶の風味を生かしたパウンド生地にはオレンジとイチジクのコンフィで味と食感のアクセントを付け、ほんのりと蜂蜜の甘みを感じる、しっとりとした焼き菓子です。



レテ

¥ 420(税込み)

「レテ」はフランス語で夏という意味。クッキーのサクサクした食感をベースにして、ヨーグルトとレモンのババロアとチーズ風味のイチゴのムースに赤いフルーツのソースでアクセントを付け、色鮮やかなベリーをライチ風味のゼリーで固めました。



■第7回ボワロン杯パティシエールコンクール準優勝作品

Cake aux Oranges Amandes ケーク オ ソランジュ アマンド
¥ 1, 500(税込み)

ボワロン杯とは全国の女性のパティシエ(パティシエール)を対象としたコンクールであり、「ガトー・ドゥ・ヴォヤージュ」という焼き菓子、「ヴェリーヌ」といわれるカップムース、「タルトレット」、「飴細工」の4つの作品を4時間15分以内に制作する非常に難易度の高いコンクールです。当ホテルパティシエール長崎徳子が見事、準優勝に輝いた焼き菓子をぜひお召し上がりください。アーモンドをベースにした生地にはオレンジのコンフィとリキュールで味と香りを付け、食感のアクセントにけしの実を加えた焼き菓子です。表面の仕上げにはキャラメル風味のフォンダンに隠し味で塩を加えています。



エキゾチック リ

¥ 420(税込み)

「リ」とは、フランス語で米という意味。オレンジ風味のお米のパバロアにフレッシュパッションフルーツで酸味と食感を加え、チーズベースのパッションクリーム、ココナッツのシユトロイゼルを層にしたサッパリとしたカップデザートです。

