

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル
第1回 社内デザートコンクール
受賞作品を販売開始

2015年10月23日(金)より



中央：【最優秀賞】 山下 貴弘 「パリパリモンブラン」
左：【優秀賞】 宮寄 いづみ 「ポムサブール」
右：【優秀賞】 下水木 悠祐 「ポワリエ」

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:繁治 英志)は、製菓技術の向上と創意工夫の活発化を目的として、第1回社内デザートコンクールを開催いたしました。受賞3作品を、2015年10月23日(金)より、1階ペストリーショップ「ラ・モーラ」において販売開始いたします。

2015年9月28日(月)に開催した社内デザートコンクールのテーマは「秋のフルーツを使ったデザート」。入社1年目の若手から世界大会入賞者まで、製菓課9名が、実力を競い合いました。総料理長、製菓課長をはじめ、全部門の社員により、味・デザイン・創造性について厳正なる審査が行われ、最優秀賞1名、優秀賞2名の作品が選ばれました。

ホテリエ達によって選ばれたベストスイーツを、この機会にぜひご賞味ください。

第1回 社内デザートコンクール 受賞作品

【最優秀賞】 山下 貴弘 (やました・たかひろ)

「パリパリモンブラン」

ラム酒風味のクレームダマンド(アーモンドクリーム)をパータフィロ(生地)で包み込んでしっかりと焼きこみ、相性の良いマロンとカシスでモンブラン風に仕上げました。
(料金: 500円)

【優秀賞】 宮崎 いづみ (みやざき・いづみ)

「ポムサブール」

旬の紅玉にシナモンの風味をつけておいしく火を入れ、なめらかなクリームチーズのムースと合わせた秋の一品
(料金: 450円)

【優秀賞】 下水木 悠祐 (しもみずき・ゆうすけ)

「ポワリエ」

フレッシュな洋梨入りタルトに、口どけの良い洋梨のクレムー、アクセントに程よい酸味のカシスを合わせました。
(料金: 450円)

* 料金はすべて税込み



中央:【最優秀賞】 山下 貴弘 「パリパリモンブラン」

左 :【優秀賞】 宮崎 いづみ 「ポムサブール」

右 :【優秀賞】 下水木 悠祐 「ポワリエ」

◇ペストリーショップ ラ・モーラ(1F)

【営業時間】

テイクアウト 10:00～20:00

デザートブッフェ 11:30～16:30(最終入店)

カフェ 10:00～19:00(ラストオーダー)

【お問合せ・ご予約】

Tel. (048)827-1161



■浦和ロイヤルパインズホテル 概要

JR 浦和駅(東京駅から JR 上野東京ライン高崎線・宇都宮線で約 26 分、新宿駅から湘南新宿ラインで約 25 分)より徒歩 7 分の高層ホテル。晴れた日は富士山や筑波山、夜景が楽しめます。さいたま新都市や、さいたまスーパーアリーナ、鉄道博物館、埼玉スタジアム 2002 へも近く埼玉観光の拠点としても便利です。

運営会社: 株式会社 浦和ロイヤルパインズ

開業日: 1999 年(平成 11 年)10 月 7 日

所在地: さいたま市浦和区仲町 2-5-1

主要施設: 客室 196 室、レストラン&バー 8 店舗、宴会場 13 室、
チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他



この報道資料に関するお問合せは:

浦和ロイヤルパインズホテル

企画室 村上 真希子

e-mail m-murakami@royalpines.co.jp

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

お客さまからのお問合せは:

浦和ロイヤルパインズホテル

ペストリーショップ「ラ・モーラ」

TEL (048) 827-1161(直通)