

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル

パティシエ 澤田康秀による
第7回“2016 彩の国ケーキショー” 金賞作品
「ケーキ ピスタチオ」を販売開始

2016年6月18日(土)より



ケーキ ピスタチオ

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)1階のペストリーショップ「ラ・モーラ」では、第7回“2016 彩の国ケーキショー” 焼き菓子部門のコンクールにおいて、最高位の「金賞」を受賞した澤田康秀(さわだ やすひで)の作品「ケーキ ピスタチオ」を販売開始いたします。

第7回“2016 彩の国ケーキショー”は、2016年6月4日(土)・5日(日)に大宮ソニックシティにて開催されました。「ケーキ ピスタチオ」は、今回のコンクールの課題として制作したもので、味覚とともに洋菓子調理技術が高く評価されました。

◆商品概要

■商品名:ケーキ ピスタチオ

鮮やかな緑色で「ナッツの女王」とよばれるピスタチオをふんだんに使用した、香ばしく風味豊かなパウンドケーキ。爽やかで酸味の効いたフランボワーズのジュレと、つぶつぶ食感が特徴のいちじくのコンフィをアクセントに、しっとりと焼き上げました。

■料金: 1,700 円(税込)

■販売店舗: ペストリーショップ「ラ・モーラ」(1階) 営業時間 10:00~20:00 TEL(048)827-1161

■販売開始日: 2016年6月18日(土)

■彩の国ケーキショー

埼玉県洋菓子協会が主催する埼玉県洋菓子技術コンクール。県内の洋菓子製造技能の向上を目的に、洋菓子店や専門学校の若いパティシエが日頃の研鑽の成果を発揮しました。

■澤田康秀(さわだ やすひで)の経歴

1984 年生まれ。宮城県出身。

エコール辻東京を卒業後、「ピゴの店 ドゥース・フランス」(東京・銀座)、「まめの木」(大阪)、「A.R.E.仙台アートグレイス ウェディングフォレスト」、「アルパジョン」(宮城)を経て、現在 浦和ロイヤルパインズホテル。



浦和ロイヤルパインズホテル パティシエ 澤田康秀

■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・番場・高木

E-mail m-murakami@royalpines.co.jp (村上)

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

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

お客さまからのお問合せおよびご予約は：

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)