

【美術館×ホテルのコラボ企画】絵本原画展の作品からインスピレーションを受けたパン&スイーツをロイヤルパインズホテル浦和で7月8日より期間限定発売



ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和は、同施設内にある「うらわ美術館」で2023年7月8日(土)～8月31日(木)の期間開催される「ブラチスラバ世界絵本原画展 絵本でひらくアジアの扉」展とコラボレーションします。2年ごとに開催される世界最大規模の絵本原画コンクールで見事、金牌を受賞した しおたにまみこ作『たまごのはなし』からインスピレーションを受け、ホテルパティシエとブーランジェが開発したコラボ商品を販売開始いたします。



4種のナッツとはちみつブレッド

●たまごのレシピ～4種のナッツとはちみつブレッド～ ¥480

小麦、ライ麦、全粒粉をブレンドし、さわやかな酸味を感じる自家製サワー酵母種を使用した生地をベースに、『たまごのはなし』に出てくるエピソードを参考に、4種類のナッツ（アーモンド、カシューナッツ、ピーナッツ、ピーカンナッツ）の風味を活かし、食感を楽しめるよう粗挽きにしてはちみつと共に生地に練りこみました。



4種のナッツとはちみつショコラ

●たまごのレシピ～4種のナッツとはちみつショコラ～ ¥550

『たまごのはなし』に出てくるエピソードを参考に、4種類のナッツ（アーモンド、カシューナッツ、ピーナッツ、ピーカンナッツ）クランチを、はちみつでコーティングし香り高くやさしい甘さが特徴のベトナム産ミルクチョコレートに包みました。



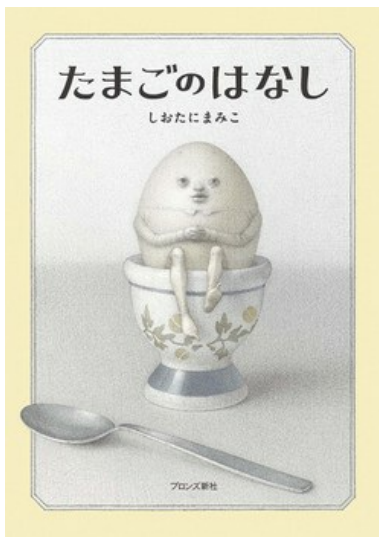
【チーフブーランジェ：内田 健介】

ドイツの都市シュトゥットガルトでパンの製法や歴史、文化を学び帰国。その後、全国で約30店舗を展開する人気のブーランジェリー「メゾンカイザー」のグランシェフを務める。2020年1月よりロイヤルパインズホテル浦和チーフブーランジェに就任。



【シェフパティシエ：山下 貴弘】

2007年ロイヤルパインズホテル浦和入社後、2008年若きパティシエの登竜門とされる「内海杯ジュニアコンクール」初出場で銀賞を受賞。翌年、同コンクールで最優秀賞を受賞。2012年「第5回彩の国ケーキショー」の「大型工芸菓子部門」で「埼玉県職業の能力開発協会会長賞」「金賞」を受賞。同年、国際菓子コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」日本予選で最優秀賞受賞。2014年「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2014」において2位を受賞。2018年9月、当ホテルシェフパティシエに就任。



たまごのはなし / 作：しおたに まみこ / 出版社：ブロンズ新社

<https://www.bronze.co.jp/books/9784893096838/>

うらわ美術館 ホームページ

<https://www.city.saitama.jp/urawa-art-museum/>

店舗情報：ペストリーショップ ラ・モーラ

https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/lamora

営業時間：テイクアウト 10:00A.M.～8:00P.M.

カフェ10:00～17:00(ラストオーダー 16:00)※軽食は11:30～

※営業時間は状況により変動しますので、詳細は店舗情報サイトをご確認ください



ロイヤルパインズホテル浦和

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111（代表）

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日：1999年（平成11年）10月7日

主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場13室、
個室サウナ、レンタルオフィス、チャペル、神殿、駐車場、その他

ソーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

チェーンホテルマーケティング担当：福富

MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com

TEL.070-3165-8870(直通)

※メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能ですお気軽にご相談ください。