

2022年2月3日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

サステナブルなチョコレートで驚きのなめらかさと口どけを実現。
30粒の国産いちごを飾った贅沢で豪華な
ショコラタルトケーキ「紡（つむぎ）」の販売について
期間：2022年2月4日（金）～4月30日（土）

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 宮崎好弘）では、国産いちご30粒を使用したこだわりのショコラタルトホールケーキ「紡（つむぎ）」をテイクアウト限定で販売をいたします。このショコラタルトには、2種類のサステナブルなチョコレートを使用しており、SDGsのターゲット17番「パートナーシップで目標を実現しよう」の取り組みのひとつとしても考えております。

まず、こだわりのショコラタルトは、①黒く艶やかなグラサージュショコラ、②「ホールフルーツチョコレート」を使ったクレームショコラ、③「ショコランテ・60デイズ・ベトナム」を使ったガトーショコラ、④ガトーショコラをよりしっとりと美味しく保つための生地、⑤しっとりさっくりと焼き上げたタルトの5層仕立てで構成しています。②のクレームショコラは分離と乳化作業を何度も繰り返すことにより、チョコレートが持つフルーティーな味わいとブリュレのようななめらかさと驚きの口どけをご堪能いただけます。加えて、③のガトーショコラはカカオ収穫後60日以内に仕立てたチョコレートを使用したことで、苦みの中にも、今まで味わったことがないようなフレッシュなカカオの香りとフルーティーさを感じていただけます。

このショコラタルトに、合わせるフルーツは旬の「いちご」です。小粒で甘みと酸味がつまった国産のいちごを30個トッピングし、自家製のいちごジャムから作ったソースやチョコレートクリームなどを飾ります。人と人との「絆を紡ぐ」という想いを込めて、バレンタインデー・ホワイトデーや誕生日などのプレゼント向けに、贅沢で豪華なホールタルトケーキに仕上げています。



【2～4月限定】国産いちご30粒を豪華に飾った「苺のショコラタルトケーキ」

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金込み）

1. 商品名：ショコラタルトホールケーキ「紡 ～つむぎ～」
【2～4月限定】国産いちご30粒を豪華に飾った「苺のショコラタルトケーキ」
2. 価格：8,000円（1ホール5寸、直径約15cm）
※カットケーキはございません。ホールのみのお取り出し限定商品です。
3. 販売店舗：1階 「ティーラウンジ」
4. 受取時間：月曜日から土曜日 11:00～19:30、日曜日・祝日 11:00～17:30
※予約は3日前の12時まで
※メッセージプレートもご用意可能です。
※配送はございません。

5. 商品説明

シェフパティシエ 市原健太郎のこだわりショコラタルトは、驚きの口どけとなめらかさがポイント。2種類のサステナブルなチョコレートも使用した5層仕立てのショコラタルトには、旬の国産いちごを贅沢に30粒もトッピングします。その他、自家製のいちごジャムから作ったソース、口どけの良いものとキレのある2種類のチョコレートをブレンドしたチョコレートクリームなど、豪華で華やかなホールケーキです。

5層のショコラタルト（上から順に）

- ・黒く濃く艶やかに仕上げたグラスージュショコラ
- ・「ホールフルーツチョコレート」を使ったクリームショコラ
- ・「ショコランテ・60 デイズ・ベトナム」を使ったガトーショコラ
- ・ガトーショコラをよりしっとり美味しく保つための生地
- ・しっとりさっくりと焼き上げたタルト



6. 2種類のサステナブルなチョコレートについて

- ・「ホールフルーツチョコレート」について

ホールフルーツチョコレートは、従来のチョコレートが使用しているような砂糖・レシチン・バニラを使用せず、100%カカオフルーツのみから作られたチョコレートです。

自然なカカオフルーツの新鮮さが感じられる、他に類を見ないフルーティーな味わいが特徴で、これまで廃棄されてきたカカオフルーツの果肉の部分・皮の部分を捨てずに再活用＝“アップサイクル”し、100%持続可能な方法での調達を実現しています。

※バリーカレボージャパン株式会社HPより引用 (<https://www.cacao-barry.com/ja-JP/wholefruit-chocolate-revolution>)

- ・「ショコランテ・60 デイズ・ベトナム」について

通常、カカオ収穫後チョコレートが完成するまでは、半年から2年程度を要すると言われています。

今回使用する「ショコランテ・60 デイズ・ベトナム」は、カカオの収穫後60日以内にチョコレートに加工することで、今まで味わえなかったフレッシュなカカオアロマを味わっていただけるチョコレートです。また、独自のサステナブル・プログラム「カカオ・トレース」により、チョコレート代金の一部をカカオ生産者に還元し、生産者を支援しています

※ピュラトスジャパン株式会社HPより引用 (<https://cacaotrace.com/ja>)

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 17 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループ



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



JR-West Hotels



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 1階ティーラウンジ TEL：06-6347-1402（直通）