



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成28年5月24日

パティシエ藤野みさと 入社4ヶ月で 「キリ クリームチーズコンクール 2015」ジュニア部門 第一位を獲得

6月1日(水)より、受賞ケーキ販売

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：河合信夫）は、パティシエ藤野みさと（ふじの みさと）が、昨年8月に東京で行われた「第12回キリ クリームチーズ コンクール 2015」ジュニア部門において、第1位を獲得いたしました。

これを記念し、当ホテルでは当該商品を、6月1日（水）～8月31日（水）まで、1階カフェレストラン「リップル」「ロビーラウンジ」、19階ラウンジ「リバーヘッド」にて販売いたします。



「第12回キリ クリームチーズ コンクール2015」ジュニア部門第1位
「 Mellow(メロー) 」

「キリ クリームチーズ コンクール」は、2000年に始まり今回で12回目を迎える、プロフェッショナルを対象とした製菓コンクールで、今回を含め3,667名、4,290作品が挑んだ、国内でも最大級のコンクールとして知られているものです。

本コンクールは、「生菓子部門」「焼菓子部門」「ファクトリー部門」のほか、経験年数3年未満の若手スタッフが対象となる「ジュニア部門」の4部門で開催され、全191作品がエントリーされました。

昨年7月の書類審査で各部門5作品が選出され、計20名のパティシエが東京で8月に開催された実技審査に進みました。部門ごとに最優秀賞1作品、銀賞1作品、銅賞1作品が決定する実技審査では、3時間30分の制限時間内（ジュニア部門での設定）で作品30個を製作するという課題に挑み、本大会で同年4月に当ホテルに入社したばかりの藤野みさとが、ジュニア部門で第一位となる「最優秀賞」を獲得したものです。

今回最優秀賞を獲得した「Me ll ow（メロー）」は、サクサクのサブレに、スポンジや白桃のピューレ、キリクリームチーズを使ったムースをのせ、表面に艶感のある桃のジェリフィエ（ジュレ）をかけ、仕上げたケーキです。

ケーキ底面のサブレには、塩味を感じさせる白味噌や豆乳のほか、チーズの味わいとよく合うマッシュポテトを加え、サクサクの食感を引き出しました。サブレ上にはキリクリームチーズを使いもちもちとした食感に仕上げたスポンジやなめらかなムースをのせ、食感の違いもお楽しみいただけます。

ムースの中には、ピスタチオを使った緑色のスポンジや、味のアクセントとなる酸味のきいた甘酸っぱいグリオットチェリーを入れ、ケーキを割った時の色合いのインパクトや、味わいのハーモニーに工夫を施しています。

コンクールでは、ケーキにマッシュポテトを使用するユニークさや、様々な味わいをひとつのケーキにまとめたバランス感覚などが評価を受け、今回、入社4ヶ月でコンクール最優秀賞を獲得したものです。

尚、当ホテルでは、本コンクールでの受賞を記念し、作品に使用した「桃」が旬を迎える本年6月～8月末の3ヶ月間、下記の通り商品を発売いたします。

商品の詳細は以下の通りです。

1. 商品名称： 「Me ll ow（メロー）」
2. 販売期間： 平成28年6月1日（水）～平成28年8月31日（水）
3. 販売店舗： ホテルグランヴィア大阪1階 カフェレストラン「リップル」「ロビーラウンジ」
19階 ラウンジ「リバーヘッド」
4. 販売価格： ケーキセット（コーヒー又は紅茶付き） 1,130円～（税金・サービス料込）
テイクアウト 550円 （税金込）

■藤野みさと（ふじの みさと） 略歴



1995年2月28日生 21歳
滋賀県彦根市出身

2015年3月 京都製菓技術専門学校 卒業
2015年4月 (株)ホテルグランヴィア大阪 入社
調理部ベーカー配属
現在に至る

■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418
E-mail：k_takata@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 TEL：06-6344-1235（代）