



news release

2010年8月26日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京

味覚の世界 1 位に輝いた、エグゼクティブ ペストリーシェフ 五十嵐宏による 『優勝記念。期間限定新作デザート セレクション』を マンダリン オリエンタル グルメショップにて発売

今年開業 5 周年を迎える 6 ツ星ホテル、「マンダリン オリエンタル 東京」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)のエグゼクティブ ペストリーシェフ 五十嵐宏(いがらしひろし・37 歳・東京都出身)が、今年 7 月にアメリカ(アリゾナ州フェニックス)で開催された洋菓子の国際大会、『ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)2010』の味覚部門で日本人パティシエとして初めて優勝したことを記念し、「マンダリン オリエンタル グルメショップ」では 10 月から 11 月末までの期間限定で、受賞作品から「ボンボンショコラ セット(1 箱 3 種入り)」と「プチガトー(ケーキ 3 種)」を発売いたします。

2 年に 1 度アメリカで開催される製菓技術を競う国際大会、『ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)』(www.pasterychampionship.com)は、フランスで同様に行われる、『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』と並ぶ世界屈指の洋菓子コンクールとして近年評価を高めています。この度、五十嵐が WPTC2010 で持てる技術と真心のすべてを込めて作った渾身の作品の中から選んだアイテムを、ホテル 1 階のマンダリン オリエンタル グルメショップにて 11 月 30 日(火)までの期間限定で発売いたします。

WPTC2010 の大会テーマ、「Childhood(子供の頃)」にちなみ、五十嵐は“ピーターパンの世界”で作品に子供の頃の夢と冒険を表現しました。世界の 2 大洋菓子コンクールのひとつと称される大会の審査員が試食し、“味覚の世界 1”と評価した、五十嵐の珠玉のデザート セレクションを、ぜひこの機会にご賞味ください。

10 月 1 日より発売

■五十嵐宏 WPTC2010 優勝記念 ボンボンショコラ セット 1 箱 1,200 円
「チックタック」、「ナイトフライト」、「ウエンディ」の 3 種入り

童話「ピーターパン」に登場する、フック船長の腕を食べたワニのお腹にある時計をイメージした「チックタック」、共通の香り成分が含まれるトンカ豆とチェリーをマリアージュさせた「ナイトフライト」、そしてアップルパイをイメージした女の子らしいデザインの「ウエンディ」をギフトボックスで。

11月1日より発売

■五十嵐宏 WPTC2010 優勝記念 プチガトー 3種 各 840 円

「キャプテン」 チョコレートムースにコーヒーブリュレを埋め込み、マスカルポーネのクリームをあしらいました。

「ピクシー」 ピスターシュ風味のムースにイチゴのクリームとジュレの組み合わせ。

「エスペランス」 ミルクチョコレートのムースをパッションフルーツのシブーストで覆いました。

ご予約・お問い合わせはフリーダイヤル 0120-806-823、受付時間は毎日 9:00 から 21:00 まで、または Eメール motyo-fbres@mohg.com にて承ります。



五十嵐宏 優勝記念 ボンボンショコラ 3種
イメージ 手前から
「チックタック」、「ナイトフライト」、「ウェンディ」



五十嵐宏 優勝記念 プチガトー 3種
イメージ 手前から
「キャプテン」、「ピクシー」、「エスペランス」

上記写真のデータをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

「ワールド・パストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)」とは (www.pastrychampionship.com)

WPTC は、2002 年より 2 年に1度アメリカで開催されている製菓技術を競う国際コンクールで、歴史の短い大会ではあるものの、今やフランスで2年に1度開催される『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』と並ぶ世界屈指の大会として評価を高めています。WPTC は各国 3 人 1 組からなる代表チーム(味覚部門、飴細工部門、チョコレート細工部門)がそれぞれ製菓技術を競います。ふたつの大会は毎年交互に開催されていますが、WPTC はフランスの人間国宝、MOF(Meilleur Ouvrier de France/フランス最優秀職人)を受賞した菓子職人が参加できる唯一の国際洋菓子コンクールであることから、真の世界一を決める大会として注目されています。2010 年、日本代表チームは WPTC で悲願の初優勝を果たしました。準優勝はイタリア、3 位はアメリカ。

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、8つの料飲施設(3つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グランド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。

開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより世界初の「6ツ星」。

2007年、2008年、2009年、2010年連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「トップホテルジャパン」。

2008年連続受賞(2009年以降同ガイドは未刊)。

2007年、「ミシュランガイド東京2008」より「5レッドパピリオン(ホテル格付け最高ランク)」。

2008年、2009年の連続受賞に加えて、「快適なホテル順」においても2年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト「トリップアドバイザー」より「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」。

2010年、「トリップアドバイザー トラベラーズチョイスアワード」より「日本のホテル トップ25」の1位。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界27カ国に41のホテル(アジア17、北米12、ヨーロッパ・中東・北アフリカ12)、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに13の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京

コミュニケーションズ: 早川/早田/吉田

Email: moty-pr@mohg.com

Direct Line: 03-3270-8960 (セクション直通)

Telephone: 03-3270-8800 (代表)

Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>