



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
『優勝記念デザートフェア “ファンタジー”』を
38 階ダイニング「ケシキ」にて開催

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、ホテル最上階のダイニング「ケシキ」にて受賞作品のデザートをご賞味いただく、『優勝記念デザートフェア “ファンタジー”』を 11 月 1 日(月)から 5 日(金)まで開催いたします。

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。今回のデザートフェアでは、味覚部門世界一を目指し、五十嵐がペストリー人生をかけて創作した渾身のデザート作品を、5 日間の期間限定でご用意。店頭で販売できるケーキ類とは異なり、アシェット・デザート(皿盛りデザート)やアントルメ・グラッセ(アイスクリームのデザート)など、大会審査同様に作りたての味をお楽しみいただくため、五十嵐本人がお客さまをお迎えし、目の前で完成させていく受賞作品を、ブッフェ形式でお楽しみいただけます。

WPTC2010 の大会テーマ、「Childhood(子供の頃)」にちなみ、今回の作品は“ピーターパンの世界”で子供の頃の夢や冒険が表現され、味のバランスや風味はもちろん、見た目、技術、構成、全体のバランス、オリジナリティ、きめ細かさ、カットした状態の中身の見え方など、多岐にわたる審査項目に対して工夫を凝らして練り上げられたバリエーション豊かで繊細なものです。

世界二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、“味覚の世界一”と評価した、五十嵐のファンタジーあふれるデザートの数々を、ぜひこの機会にお召し上がりください。

ホテル最上階に位置するアジアンスパイアダイニング「ケシキ」は、世界の味覚を彩り豊かにアレンジしたアジアンテイストのお料理をお届けする天空のダイニング。西側に大手町、丸の内のダイナミックなオフィス街と皇居の緑、新宿の摩天楼、そして晴れた日には富士山が彼方に横たわり、また南側には東京湾とレインボーブリッジを望む借景がティータイムに花を添えます。

■『五十嵐宏 優勝記念デザートフェア “ファンタジー”』

期間 11月1日(月)から11月5日(金)まで

場所 38階 アジアンインスパイアダイニング「ケシキ」

時間 15:00 - 17:00

金額 お1人様 4,800円/2時間限定 (消費税込み・サービス料別) ※コーヒーまたは紅茶つき

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。



マンダリン オリエンタル 東京
エグゼクティブ ペストリーシェフ 五十嵐宏



38階 アジアンインスパイアダイニング
「ケシキ」

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・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)」とは (www.pasterychampionship.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 レッドバビリオン(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: [motyo-pr@mohg.com](mailto:motyopr@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>