

<平成 25 年 10 月 10 日発表>

西鉄グランドホテル・筑紫由花子さんのオリジナルデザート 「紫芋と豆乳のモンブラン 秋の風に舞って」が銀賞を受賞！

*** 10月10日から ル・プティパレ本店にて発売決定 ***

本年9月18日(水)に福岡県福岡市内のマリンメッセで開催されました、『2013 司厨士協会福岡支部 料理技術技能コンテスト』のデザート部門(テーマ:豆乳を使ったデザート)におきまして、西鉄グランドホテル製菓課に所属するパティシエ・筑紫 由花子のオリジナルデザート『紫芋と豆乳のモンブラン 秋の風に舞って』が栄えある銀賞に輝きました。

筑紫は平成 22 年に当ホテル入社後、パティシエとしての腕を磨いてまいりました。今回、銀賞に輝いたデザートは、食材が持つ“食感”と芸術作品としての“華やかさ”を重視いたしました。ゴロッとした角切り状のサツモイモが入った滑らかな豆乳ババロアを、鮮やかなパープルの紫芋クリームで包み込んだモンブランに、幻の黒イチジク「ビオレソリエス」や巨峰、キウイといった季節のフルーツを添えました。デザートの世界に身を投じたこれまでの 10 年間の思いを込め、一週間かけてこの『紫芋と豆乳のモンブラン 秋の風に舞って』を作り上げました。

西鉄グランドホテル「ル・プティパレ本店」では、今回の栄えある受賞を記念して、筑紫の作品「紫芋と豆乳のモンブラン 秋の風に舞って」を商品化し、本年10月10日(木)から発売いたします。この機会にぜひ当ホテルにお越しいただき、至福のデザートをご賞味ください！

※発売は中央のケーキ部分のみです。お皿には盛られておりません。



■ 西鉄グランドホテル「紫芋と豆乳のモンブラン 秋の風に舞って」発売の概要

- 【発売開始日】 平成 25 年 10 月 10 日(木)
- 【発売場所】 西鉄グランドホテル 1 階「ル・プティパレ本店」(福岡市中央区大名二丁目 6-60)
※営業時間 10:00~21:00
- 【発売価格】 1 個 350 円(税込)
- 【参 考】 ○司厨士協会福岡支部 料理技術技能コンテスト
公益社団法人全日本司厨士協会福岡支部の主催による、決められたテーマに沿った料理やデザートづくりの腕を競う競技会です。今回、デザート部門(テーマ:豆乳を使ったデザート)には 12 名がエントリーし、筑紫が栄えある銀賞を手に入れました。
- 西鉄グランドホテルパティシエ・筑紫 由花子(ちくし ゆかこ)
福岡県出身、27 歳。平成 22 年に(株)西鉄シティホテル入社。現在は、西鉄グランドホテル製菓課でパティシエとして活躍。