

アロマテラピーアドバイザーの資格を持つ徳永純司ならではの、香り高いチョコレートの世界を堪能する
バレンタインスイーツコレクション2019

販売期間:2019年1月25日(金)~2月14日(木) 場所:ザ ショップ N.Y.ラウンジブティック



写真左から、「ワールドティーコレクション」「ドンペリロゼ」「ボンボンショコラ」



写真右から「アマンドショコラ」「ノワゼットショコラ」
「ストロベリーショコラ」「プラリヌアマンド」



手土産で人気の定番商品「モワローショコラ」

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、エグゼクティブシェフパティシエ徳永純司がプロデュースしたバレンタインスイーツを1月25日から販売いたします。

今年新商品として徳永が2年以上構想を温めてきた、世界のお茶のフレーバーを集めた「ワールドティーコレクション」が登場いたします。近年人気の高まっている各国のお茶を使ったショコラを作りたい、という長年の思いから実現した商品で、抹茶には生キャラメル、ジャスミン茶にはライチ、チャイにはプラリネ、アールグレイにはシトロンを合わせた、アロマテラピーアドバイザーの資格を持つ徳永のセンスが光るコレクションとなっております。また昨年登場して人気を博した「ドンペリニオンロゼ」は今年もかわいらしいピンクのオリジナルボックスにセットしてご用意いたしました。高級チョコレートとドンペリニオンロゼを合わせた贅沢な一品に、シャンパンと相性の良いライチ、香り高いフランポワーズという3種類のショコラの組み合わせは、女性のご褒美ショコラとしてもおすすめです。また通年販売している「ボンボンショコラ」は生クリームを使わずにフルーツのピューレだけを使用するなど、チョコレートに相性のよい素材を厳選し、徹底的に香りの引き立て方にこだわった人気の商品です。

さらに定番のお土産として人気の焼菓子「モワローショコラ」、温めたミルクに溶かすだけの本格的な「チョコレートドリンク」、全4種類からお選びいただける「ナッツチョコ」シリーズなど、手ごろにお求めいただける商品もラインナップいたしました。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」で準優勝を果たした徳永による世界の味をお楽しみください。

<概要>

【販売期間】2019年1月25日(金)~2月14日(木)

【場 所】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F

【時 間】11:00~20:00

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/

【内容・料金】※税金別

ワールドティーコレクション 2個 ¥1,150 4個 ¥2,050 9個 ¥4,000

抹茶生キャラメル、ジャスミン、チャイ、アールグレイシトロン4種類のショコラ

2個入り:抹茶生キャラメルとジャスミン各1個

4個入り:4種類各1個

9個入り:抹茶生キャラメル3個、その他各2個

ドンペリニオンロゼ 4個 ¥3,000 9個 ¥6,800

ドンペリニオンロゼ、フランボワーズ、ライチの3種類のショコラ
4個入り:ドンペリニオンロゼ2個、フランボワーズとライチ各1個
9個入り:ドンペリニオンロゼ5個、フランボワーズとライチ各2個

ボンボンショコラ 4個¥1,900 9個¥3,400 18個¥9,000(木箱入り)

ジャンドウヤ、シトロン、ノワール、ライチ、キャラメル、チャイ、フランボワーズ、モンブラン、ティラミスの9種類のショコラ
4個入り:ノワール、キャラメル、ライチ、フランボワーズが各1個
9個入り:9種類各1個/18個入り:9種類が各2個

モワローショコラ ¥2,000

口どけのよいチョコレート焼き菓子です。

ナッツチョコ (アマンドショコラ ¥850、プラリヌアマンド ¥750、ノワゼットショコラ ¥850、ストロベリーショコラ ¥750)

チョコレートで包んだアーモンドに、ココアパウダーをまぶしました。

チョコレートドリンク ¥960

温めたミルクと混ぜて、手軽にホットチョコレートが楽しめます。



エグゼクティブシェフパティシエ
徳永 純司

<徳永純司プロフィール>

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ & ショコラティエとして活躍。

2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。

2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエに就任。



N.Y.ラウンジブティック内観

IHG® / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG(インターコンチネンタルホテルズグループ) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、世界約100ヶ国に5,500ホテル、826,000室を展開するグローバルホテルオペレーターです。さらに、世界、約1,800軒のホテルが開業準備中となっています。現在のIHG ブランドポートフォリオは、以下の通りです:

ラグジュアリーブランド: リージェント ホテルズ&リゾーツ、キンプトン ホテルズ&レストランツ、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ

アップスケールブランド: ホテル インディゴ、EVENホテルズ、HUALUXE(華邑) ホテルズ & リゾーツ、クラウンプラザ ホテルズ & リゾーツ、VOCO

メインストリームブランド: ホリデイ・イン、ホリデイ・イン エクスプレス、ホリデイ・イン クラブバケーションズ、ホリデイ・イン リゾート、avid ホテルズ、ステイブリッジ スイーツ、キャンドルウッド スイーツ

IHG®リワーズクラブ: IHGのロイヤリティプログラム・IHGリワーズクラブは、世界最大級のロイヤリティプログラムです。現在、世界1億人を超える会員の皆様に様々な特典をお楽しみいただいております。

[InterContinental Hotels Group PLC](http://www.intercontinental.com)は、グループの持株会社であり、英国に設立、英国およびウェールズに登録されています。現在世界中のIHGホテル及びコーポレートオフィスには、375,000人を超えるIHGチームメンバーがおり、日々世界中から集まるお客様をお迎えています。

日本国内では、2006年12月に、IHGとANAの業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。現在国内33ホテル、約10,000室を展開しています。その内、7 軒がインターコンチネンタル、21軒がANA クラウンプラザホテル、5軒のホリデイ・インブランドで運営しています。今後の日本国内での開業は、2019年にANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパ、ホテルインディゴ箱根・強羅、2020年以降はキンプトン東京・新宿、ホテルインディゴ犬山・有楽苑を予定しております。

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com

IHGグループサイト: www.ihgplc.com