

コンクールで優勝！和柑橘の香りとともに、しっとりしたパウンド生地とシュトロイゼルのサクサクの食感が楽しめる  
女性パティシエによる渾身の一品

## 酒粕と和柑橘のパウンドケーキ

期間：2019年3月1日(金)より販売開始 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



酒粕と和柑橘のパウンドケーキ



コンクールで優勝した笹本千明

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、パティシエ笹本千明が2018年4月13日に開催された「酒粕と米粉を使ったスイーツコンクール2018」で優勝を果たした作品、「酒粕と和柑橘のパウンドケーキ」を販売いたします。

このコンクールは酒造りににおけるフードロス問題に取り組み、おいしくて価値のある菓子作りに挑戦するもので、日本酒製造工程で副産物として産出される酒粕と米粉を活用しオリジナルの焼菓子を製作、技を競いました。一次書類審査を勝ち抜いた12人のパティシエが実技と審査委員に対するプレゼンテーションを行い、その中で笹本は技術的な完成度と仕上がりの芸術性において、高い評価を受けました。

酒粕と米粉のしっとりしたパウンド生地の底には、同じく酒粕と米粉で作ったサクサクのシュトロイゼルを敷き詰め、生地の上にはチョコレート風味のふんわりとしたダクワーズ生地を重ねることで食感の変化を楽しんでいただけます。パウンド生地の中心には食感が残る程度に刻んだ金柑のコンポートと柚子のコンフィチュールを入れ、和柑橘の爽やかな香りを閉じ込めました。焼き上げた生地には純米大吟醸で有名な山口県旭酒造の「獺祭」を一振りし、さりげなく香り付けをしています。最後に溶かしたチョコレートに柚子の皮を混ぜ込んだキャラメルクランチを加え、パウンドケーキの周りを美しくコーティングしてトップに金柑を飾って仕上げました。

洋菓子でありながら和の素材を存分に活かしたパウンドケーキは、ご自宅用にはもちろん、ご進物用としてもおすすめの一品です。

＜「酒粕と米粉を使ったスイーツコンクール2018」＞海外からも関心が高い和素材の酒粕と米粉を使用したオリジナルの焼菓子を製作し、技術を競うコンクール。全日本洋菓子工業会主催、日本食糧新聞社後援で、コンクールで用いた清酒「獺祭」の酒粕と酒米「山田錦」から作った米粉を提供した旭酒造が特別協賛しました。

### ＜概要＞

【提供期間】 2019年3月1日(金)より販売開始  
【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック/1F  
【時間】 11:00~20:00  
【内容・料金】 **酒粕と和柑橘のパウンドケーキ ¥2,000** ※税別  
【ご予約・お問い合わせ】

03-5404-7895(直通) [www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/)

---

## インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾートで、グラマラスなInterContinental Life。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://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.anaihghotels.co.jp](http://www.anaihghotels.co.jp)