

2017年6月28日

グランドパーク小樽 女性パティシエ&ベーカーが 自作アイテムの商品化をかけて対決!!

グランドパーク小樽（北海道小樽市築港 11-3 客室数：296 室 総支配人：小澤扁理）では、2017年7月1日（土）より、4名の女性パティシエ&ベーカーが考案したスイーツとパンを、スイーツbuffetにお越しのお客様に試食・投票していただき、1位を決定する企画を実施します。



左から、三浦（パティシエ）、道見（パティシエ）、多田（パティシエ）、畑崎（ベーカー）

1位のアイテムを商品化★女性パティシエ&ベーカリー対決企画

スイーツbuffetにお越しのお客様に、女性パティシエ&ベーカリー4名が創作したスイーツやパンを食べて、一番おいしいと思われたものに投票していただきます。得票数1位となったアイテムは、8月7日(月)より、2階ショップ「パティセリー」にてテイクアウト商品として販売いたします。

実施期間：2017年7月1日～7月30日の土日祝日

投票時間：14:45～16:30 ※スイーツbuffetの開催時間内

■対決アイテム



◆フルーツデニッシュ

(ベーカリー：畑崎 美郷)

バターをふんだんに使用した生地は香りがとても良く、パイやパイナップルなどのトロピカルフルーツが夏の雰囲気を感じさせます。表面にかけた砂糖を焦がすことで甘さと香ばしさを演出しました。

◆マンゴーとドライフルーツのソフトロール

(ベーカリー：畑崎 美郷)

生地にマンゴーのピューレを練り込み、色合いや香りを演出しました。中にはドライフルーツやココナッツファインを混ぜ込んでいるので、様々な味わいや食感もお楽しみいただけます。ぜひお試しください。



◆トロピカルロールケーキ

(パティシエ：三浦 優梨花)

爽やかなライムの香りのシロップがたっぷりと染み込むよう調整して焼き上げたココナッツ生地に、ココナッツのクリームとトロピカルピューレで甘酸っぱく煮込んだパイナップルを巻き込みました。口の中で全てが混ざり合い、正にトロピカルなロールケーキに仕上がりました。



◆南国バナナのムースショコラ

(パティシエ：多田 しおり)

熟れたバナナをピューレ状にしてムースを作り、ベルギー産のショコラと合わせることで相性の良い一品に仕上がりました。一見爽やかな見た目ですが、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。ぜひお試しください。



◆パインアップルとココナッツのアントルメ

(パティシエ：道見 郁恵)

主役のココナッツムースの中には食感のアクセントに、パインアップルのコンポートを入れました。表面には爽やかなパインアップルのジュレを流し、夏らしさを演出しました。フレッシュ感溢れるスイーツをぜひお試しください。

グランドパーク小樽では、この企画を通して、若手スタッフ 4 名の技術向上とモチベーションアップを期待しています。

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約係

TEL:0134-21-3402 Email: fnb.gpot@parkhotelgroup.com

このリリースに関するお問い合わせ：

マーケティングコミュニケーションズ (広報担当：大塚)

グランドパーク小樽

Tel: 0134-21-3443 Fax: 0134-21-3403 E-mail: pr.gpot@parkhotelgroup.com