

あの角の向こうに発見がある。



IKSPIARI®

2017年10月27日
株式会社イクスピアリ

イクスピアリ® 直営レストランのパティシエ
「2017 ジャパン・ケーキショー東京」にて2年連続銀賞受賞
11月1日(水)から受賞記念メニューも登場

株式会社イクスピアリのパティシエ(菓子職人)、篠田幸子(しのだ さちこ)が、10月16日から18日にかけて行われました日本で最大規模の洋菓子作品展「2017 ジャパン・ケーキショー東京」の「ギフト菓子部門」において、銀賞を受賞いたしました。

「ジャパン・ケーキショー東京」は、国内はもとより世界にも名を知られた洋菓子作品展です。今回「ギフト菓子部門」には約60作品がエントリーされ、味と出来映え、ネーミングなどについて審査を受けます。篠田は昨年の「2016 ジャパン・ケーキショー東京」で「国内産米粉を使った焼き菓子部門」においても銀賞を受賞しており、2年連続銀賞の栄誉を得ました。

受賞作品「aromatic」の作品のコンセプトは「香り」。しっとりとしたココナッツのパウンドケーキ、オレンジ、ベルガモットのゼリーとスパイスの効いたビスキュイジョcond、オレンジリキュールを合わせました。ビールを使用したお菓子は珍しいのではないかと考え、イクスピアリ内で醸造された舞浜の地ビール「ハーヴェスト・ムーン」を使って製作、ハーヴェスト・ムーン定番5種の中から小麦麦芽を使用した、フルーティーでさわやかな香りが特徴で女性にも人気が高い「ベルジャンスタイルウィート」をベースに、「香り」がテーマのパウンドケーキに仕上げました。

直営レストラン「ロティズ・ハウス」では、11月1日(水)から期間限定で受賞作品「aromatic」がデザートメニュー「“ハーヴェスト・ムーン”とココナッツ、オレンジ香るケーキ」として登場します。篠田パティシエが表現するケーキとハーヴェスト・ムーンとのコラボレーションをお楽しみください。

2年連続で銀賞受賞のパティシエの味を、この機会にぜひご賞味ください。

※イクスピアリ内には、株式会社イクスピアリが直営する飲食店舗が11店舗あり、現在7名のパティシエが各レストランのデザートなどの製作を担当しております

受賞記念デザートメニュー

「“ハーヴェスト・ムーン”とココナッツ、オレンジ香るケーキ」

【期間】11月1日(水)~30日(木) ※ディナータイムのみ (17:00~)

【価格】税抜580円 ※数量限定

【店舗】4F「ロティズ・ハウス」 ☎047-305-5652 (11:00~23:00)



受賞した篠田パティシエ



受賞作品：aromatic



ハーヴェスト・ムーン
「ベルジャンスタイルウィート」

《受賞者プロフィール》

氏 名：篠田 幸子（しのだ さちこ）

年 齢：32 才

出 身 地：千葉県東金市

所 属：株式会社イクスピアリ 直営事業部 レストラン開発課勤務

経 歴：エコール 辻 東京を卒業。洋菓子店での勤務を経て、2012年9月 イクスピアリへ入社。

「2016 ジャパン・ケーキショー東京」（国内産米粉を使った焼き菓子部門）にて銀賞受賞、今回の受賞により2年連続の銀賞受賞となる。

本人コメント：自分が一番好きなビール「ベルジャンスタイルウィート」の特徴であるコリアンダーシードとオレンジピールのさわやかな香りをケーキの風味としてどう生かすか、材料の組み合わせや配合を工夫しました。以前から、おみやげとして選んでいただけるようなお菓子を作りたいと考えていたので、自分でも納得のいく作品に仕上げられたことと、初挑戦の「ギフト菓子部門」で評価していただけたことをとても嬉しく思います。

「2017 ジャパン・ケーキショー東京」について

一般社団法人日本洋菓子協会連合会と公益社団法人東京都洋菓子協会が開催するコンテストです。日本全国、およびアジアから2,000作品以上が展示される日本最大の洋菓子イベントで、部門ごとに金・銀・銅賞など各賞が選ばれました。

- ◆「ギフト菓子部門」では約60作品から
連合会会長賞1名、大会会長賞1名、金賞2名、銀賞2名、銅賞2名選出

「舞浜の地ビール ハーヴェスト・ムーン」について

イクスピアリの直営レストラン「ロティズ・ハウス」内のブルワリーで醸造している地ビール。日本で数名しかいないビアテイスターの最高位資格「マスター・ビアジャッジ」の称号を持つビール職人が、常時定番5種類のビールに加え、季節限定ビールを醸造しています。「インターナショナル・ビアカップ」や「アジア・ビアカップ」で受賞を重ねる世界が認めたビールです。

- ◆ハーヴェスト・ムーン定番5種
「ピルスナー」「シュバルツ」「ペールエール」「ブラウンエール」「ベルジャンスタイルウィート」

お問い合わせ

イクスピアリ インフォメーション TEL：047-305-2525（受付時間：10:00～19:00）

イクスピアリ・オフィシャルウェブサイト <http://www.ikspiari.com/>