

平成16年11月吉日
ハイランドリゾート(株)

～本物志向のホテルをめざして～

シェフパティシエが贈るクリスマスケーキ

ホテルハイランドリゾート【本社：ハイランドリゾート(株) 山梨県富士吉田市新西原5-6-1 社長：伊沢直樹】ではお客様に本物志向をご提供できるホテルをめざして、日頃より様々な商品作り、サービスのご提供をしております。

今年の7月にホテルハイランドリゾートでは本物志向へのこだわりとして、英国5つ星ホテル「The Ritz, London」など英国、仏国でパティシエとして活躍し、本格派として数々の実績をもつ日本人女性パティシエ：秋山加代を当ホテルのシェフパティシエに迎え入れました。今後、女性に馴染みの深い Sweets (スイーツ) を本格的にリニューアルして参ります。その一つとして、本物志向のクリスマスケーキをご提供いたします。

○商品コンセプト

ホテルならではの高級感を味わっていただけるような形状と食感を実現。

○商 品

ブッシュ・ド・ノエル・・・“クリスマスの薪”は、栗のババロワをふわふわのスポンジで巻き、
(限定60個 4,000円) チョコビスケットとチョコレートで飾り付けしました。

生クリームデコレーション・・・軽いスポンジに生クリームとイチゴを挟み、周囲はカリカリに焼いたメ
(限定60個 4,500円) レンゲを。お洒落な大人のクリスマスにもおすすめ。

モンブラン・・・フランス産の栗のペーストの下にはアーモンドタルト、カスタード、ス
(限定60個 5,500円) ポンジ、生クリーム、メレンゲと、何層もの美味しさが重なります。

是非、ホテルハイランドリゾートがこだわるシェフパティシエ：秋山加代の本物へのこだわりの世界を体験してみてください。

取材のお問い合わせは

ホテルハイランドリゾート 業務部(企画)

〒403-0017 山梨県富士吉田市新西原5-6-1

TEL0555-22-1181(直通) FAX0555-22-3100

<http://www.highlandresort.co.jp/>

シェフパティシエ 秋山 加代 プロフィール

1997年 高級洋菓子店 鳴立亭

2000年 The Ritz London (5つ星ホテル) でパティシエとして活躍

2001年 英国 Great Eastern Hotel (5つ星ホテル) でパティシエとして活躍

2003年 ・ミシュラン1つ星レストラン「シベルタ」

・洋菓子店ステファンセッコ

・約1年間、フランスにて洋菓子店やレストラン

・プロ向け製菓学校にて飴細工のコースを取得

受賞

銀賞 飴細工部門

2002 Hotelympia Le Salon Culinaire international London

銅賞 Dessert of The Year Competition 2002, Association of pastry chefs in U.K