

【ホテルオークラ神戸】コンテスト受賞作品の「ガレット・デ・ロワ」を 2025年1月1日より限定販売

「第5回神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」で2位受賞

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:石垣 聡)は、2025年1月1日(水・祝)より新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」をカフェレストラン「カメリア」にて期間限定で販売いたします。当ホテルの調理部製菓・製パン課パティスリーに所属する宮地 航一朗が『第5回神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト』で2位を受賞した特別な「ガレット・デ・ロワ」となり、2024年12月20日(金)より予約受付を開始いたします。



宮地 航一朗作 ガレット・デ・ロワ

フランスの新年のお祝いにかかせない「ガレット・デ・ロワ」。ご家族やご友人が集まる新年のパーティーにかかせない伝統的なお菓子です。本年は、一般社団法人兵庫県洋菓子協会および公益財団法人神戸ファッション協会が主催した『第5回神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト』において、調理部製菓・製パン課パティスリーの宮地 航一朗が2位を受賞した特別な「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。発酵バターが香るサクサクとしたパイ生地と、スペイン産アーモンドプードルにタヒチ種のバニラビーンズを使用したクリーム・ダイヤモンドの贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

また、味わいに加えて審査の対象となったガレット・デ・ロワの表面には、最も難易度の高い、勝利を意味する月桂樹のレイエ(模様)を用い、美しく繊細な模様を描きました。何度も試作を重ねた一品を大切な方々と過ごす新年のひとときにご賞味ください。

なお、2025年1月10日(金)～13日(月・祝)の期間に神戸阪急にて開催される「みんなのガレット博覧会～2025 神戸ガレット・デ・ロワ～」においても、宮地の手がけるホテルオークラ神戸 ガレット・デ・ロワを販売いたします。

■ホテルオークラ神戸 ガレット・デ・ロワ 販売概要

販売期間:2025年1月1日(水)～13日(月・祝) ※なくなり次第終了

予約期間:2024年12月20日(金)～2025年1月11日(土) ※2日前までの要予約

場所・時間:ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」 11:00～19:00

価格:¥3,500(消費税込)

直径:15cm

ご予約・お問い合わせ:カフェレストラン「カメリア」 TEL.078-333-3522(直通)

■神戸阪急「みんなのガレット博覧会～2025 神戸ガレット・デ・ロワ～」販売概要

期間:2025年1月10日(金)～13日(月・祝)

場所・時間:神戸阪急 本館9階 催場 10:00～20:00(最終日は17:00)

価格:¥4,860(消費税込)

直径:18cm

■ホテルオークラ神戸 宮地 航一朗 プロフィール

宮地 航一朗 (Koichiro Miyaji)

2022年、ホテルオークラ神戸に入社。以降、調理部製菓・製パン課パティスリーにて勤務。自己研鑽のためにコンテストにも意欲的に参加しており、2023年 第7回アントナンカーレム パリ美食コンテスト 第2位、2023年 第65回クリスマスケーキコンテスト ピエス・アーティストック 部門 ワンポイントビューティフル賞(特別賞)、2024年 第4回神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 第2位、同年第5回神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 第2位などを受賞。



■神戸ガレット・デ・ロワ コンテストについて

一般社団法人兵庫県洋菓子協会および公益財団法人神戸ファッション協会が主催するコンテスト。近年、日本国内においてますますその注目度が高まっている新年を祝うフランスの伝統菓子ガレット・デ・ロワを神戸地区で紹介し、一層の認知度向上を目指している。

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町2-1

【Phone】078-333-0111(代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail: event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当: 阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。