

2020 年 1 月 6 日

「第 14 回 クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト」の
パン部門で最優秀賞を受賞！
メープルシロップをリッチに使い、バナナやナッツが香るパン
「ペストリーショップ」Bostock ‘RE’ rable (ボストック リラブル)

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「ペストリーショップ」では、「第 14 回 クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト」のパン部門において最優秀賞を受賞したペストリーシェフ、向 慶一の「Bostock ‘RE’ rable(ボストック リラブル)」を、2020 年 1 月 16 日(木)より提供いたします。



<「Bostock ‘RE’ rable」イメージ>

この度、2019 年 4 月より新たにハイアット リージェンシー 東京のペストリーシェフに就任した向 慶一(むかい・よしかず)が「第 14 回 クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト」のパン部門において最優秀賞を受賞しました。これを記念し「ペストリーショップ」では、受賞作品「Bostock ‘RE’ rable(ボストック リラブル)」を 2020 年 1 月 16 日(木)より販売いたします。

ボストックは元々パン屋で残ってしまったブリオッシュを、翌日も美味しく提供するために考えられたフランス発祥のパンで、今回の作品名となっている「‘RE’ rable」は「リメイク(Remake)」と「できる(Able)」、そしてフランス語でメープルを意味する「Érable」から考案した造語で、昨今の社会問題にもなっているフードロスを意識して考案しました。

本スイーツは、ブリオッシュ生地にメープルシロップをリッチに使用し、さらに味や独特の風味がアクセントになるバナナやペカンナッツをプラスすることで味と食感、香ばしさをお楽しみいただけます。向の環境に対する想いが込められた「Bostock ‘RE’ rable」を、ぜひこの機会にご賞味ください。

「Bostock 'RE' rable(ボストック リラブル)」概要

- 【期 間】 2020 年 1 月 16 日(木)より
【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)
【提供時間】 10:00～21:00
【料 金】 1 個 ￥480(519)

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「ペストリーショップ」まで
T 03 3348 1234(代表)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

＜ペストリーシェフ 向 慶一 プロフィール＞



都内のホテルで約 18 年間勤務し、パティシエとしての礎を築く。その後調理師学校にて 2 年間講師を務め、2019 年 4 月より現職。2019 年に行われた「第 14 回 キリ クリームチーズコンクール 2019」の焼菓子部門、「第 14 回 クインビーガーデン マーブルスイーツコンテスト」のパン部門において、どちらも最優秀賞を獲得する。

＜ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤 浩一 プロフィール＞



銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10 年間勤務したのち渡仏し、2000 年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在住時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは 2 度のコンクール入賞経験を持つ。プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品があふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。