



平成 25 年 9 月 30 日
33-49

TOKYO FM「天野企画」×スリーエフ×スーパースイーツ
天野ひろゆき×【辻口博啓シェフ】【鎧塚俊彦シェフ】【柿沢安耶シェフ】共同監修

“スーパー コラボ スイーツ 2013”

10月1日(火)予約承り開始

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）、株式会社エフエム東京（東京都千代田区、代表取締役社長：千代勝美 以下TOKYO FM）、スーパースイーツ（東京都目黒区、代表：辻口博啓）は、TOKYO FMにて毎週金曜日に放送している番組『天野企画』の番組パーソナリティである、キャイ〜ンの天野ひろゆきと、日本を代表するパティシエの辻口博啓、鎧塚俊彦、柿沢安耶との共同監修によるクリスマスケーキの“スーパーコラボスイーツ 2013”企画商品の予約承りを10月1日(火)より開始します。

◆天野さんとパティシエの素材・製法へのこだわりで誕生した価値あるクリスマスケーキ

天野ひろゆきは、食をテーマにした番組や多数のバラエティ番組に出演する一方、料理の上手さが評判で、発想豊かなメニューのレシピ本も多数発売する料理タレントとしても有名です。その天野ひろゆきと一流パティシエの素材や製法へのこだわりが、新たな価値あるクリスマスケーキを誕生させました。

◆“スーパーコラボスイーツ 2013”クリスマスケーキ商品概要

10月1日(火)より予約受付

トップ・オブ・モンブラン 5,400円 【天野ひろゆき×辻口博啓】

マロンクリームには栗の濃厚な旨味と風味が特徴の四国産の和栗のペーストをふんだんに使用し、トッピングやカスタードクリームにも和栗を散りばめた、とことん栗の風味を味わえるモンブランケーキです。スポンジには高知県産の希少卵「土佐ジロー」をブレンドした卵を使い濃厚な味わいを演出しています。(サイズ4.5号)

プレミアムフォンテーヌ 5,400円 【天野ひろゆき×鎧塚俊彦】

北海道道東産の生乳を主原料として使用した生クリーム、希少卵「土佐ジロー」をブレンドした卵と柔らかな甘さのビート糖をベースに「後粉法」で仕上げたスポンジです。天野ひろゆきの故郷愛知県名産の「蒲郡みかん」と、さらに、「とちおとめ」をトッピング。スポンジにも温州みかんシロップを染み込ませた風味豊かなクリスマスケーキです。(サイズ5号)

ベジ&フルーツタルト 4,800円 【天野ひろゆき×柿沢安耶】

濃厚な味わいのえびすかぼちゃのペーストを使ったカスタードをベースにたっぷりのフルーツと茨城県産の高糖度のフルーツトマトを使用。柿沢安耶ならではの野菜をアクセントにしたタルトです。(サイズ5.5号)



【お問合せ先】

株式会社スリーエフ
TOKYO FM

広報課

編成制作局 (中村・菱山)

TEL 045-661-8508

TEL 03-3221-0080



天野 ひろゆき (あまの ひろゆき)

1991年に“キャイ〜ン”をウド鈴木さんと結成。ネタ作り・ツッコミを担当する一方で多くの芸能人が参加する「天野会」にて振舞う手料理が評判。レシピ本も多数出版している人気タレント。



辻口 博啓 (つじぐち ひろのぶ)

クープ・ド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。モンサンクレールをはじめ、コンセプトの異なる12ブランドを展開。各店舗の製造・運営の他、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動。素材にこだわり、スイーツを使った地域振興や、ベトナムに所有する農薬無散布の茶畑から収穫されたお茶を用いて商品開発などを行う。また、食育や健康を考慮したスイーツの創作にも意欲を見せる。お菓子教室「SUPER SWEETS SCHOOL 自由が丘校」、後進育成のための「スーパースイーツ製菓専門学校」(石川県)両校の校長を務める他、一般社団法人 日本スイーツ協会代表理事も務め、スイーツを日本の文化にすべく「スイーツ検定」など実施。金沢大学非常勤講師、産業能率大学客員研究員。



鎧塚 俊彦 (よろいづか としひこ)

恵比寿にある人気デザート店「TOSHI YOROIZUKA」のオーナーシェフ。23歳で守ロプリンスホテル(大阪府)に入社、パティシエの世界に入る。その後、神戸ベイシェラトン&タワーズのセレクトションシェフ、副製菓長に就任。1995年洋菓子を学ぶためスイスに渡り、以降、オーストリア、フランス、ベルギーの4カ国で8年間修行を積み、修行中、2000年パリで行われたINTERSUC2000で優勝を果たす。また、ベルギーでは、日本人として初めて三ツ星レストラン「ブリュノウ」でシェフパティシエとして活躍し、スペイン王国やスウェーデン王国の歓迎晩餐会のデザートを担当



柿沢 安耶 (かきざわ あや)

学習院大学在学中より料理研究家のもとでフレンチを学び、フランスの“リッツエスコフィエ”への短期留学で料理の勉強をする。卒業後、パティスリーとレストランで研鑽を積むが「おいしいだけでなく、食べた人が健康になれる料理やスイーツ」を提供するお店を志すようになる。2003年に野菜が主役のレストラン「オーガニックベジカフェ・イヌイ」を茨城県に開店。デザートメニューとして出していた野菜スイーツが評判となる。2006年に世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジェ」を東京に開店。オープン間もなくして野菜スイーツが女性を中心に大きな反響を呼び、スイーツ界におけるヌーヴェルヴァーグ的な新しいムーブメントを作ったパティシエとして注目される。

<『天野企画』番組概要>

天野企画とは、現在話題の商品やトピックの裏側を解析し、近未来のヒットのアイデアを生み出す企画会社で、社長の天野ひろゆき氏がラジオの中で、今話題となっている商品やブームを紹介する人気番組。

【番組名】 スリーエフ presents 天野企画

【放送局 / 日時】 TOKYO FM/毎週金曜 16:30~16:55

【パーソナリティ】 天野ひろゆき

【番組HP】 <http://www.tfm.co.jp/amano/>