

報道機関各位
プレスリリース

2010年11月16日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル

世界料理オリンピック金賞受賞パティシエによる 豹柄のクリスマスケーキ限定販売開始 12月1日～ 大阪新阪急ホテルにて

大阪新阪急ホテルでは、数量限定でクリスマスケーキを販売いたします。
クリスマスツリーを思わせる形に豹柄を合わせたゴージャスなクリスマスケーキです。

【商品概要】

商品名：レオパード・シャルマン

内容：サクサクのダクワーズにクッキーを散りばめ
焦がしバターの香るキャラメルブリュレと
マンゴーとバナナのクリームを重ね、食感の
楽しめるケーキに仕上げました。
中央のクリスマスツリーを象ったチョコレート
に忍ばせたマカロンがアクセントに。
一口で何種もの味わいをお楽しみいただける
限定クリスマスケーキです（直径12cm）

価格：4,000円（消費税込）

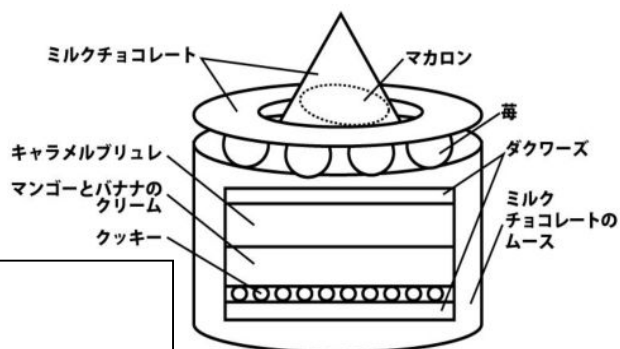
販売台数：20台限定

予約期間：2010年12月1日（水）～20日（月）

商品お渡し：2010年12月21日（火）～25日（土）

販売店舗：ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」

備考：当日販売は未定



【金賞受賞パティシエ紹介】

窪田秀樹（クボタ ヒデキ）

1992年 大阪新阪急ホテルに入社

1996年 西日本洋菓子コンテスト第21回「工芸菓子の部」最優秀賞受賞

1997年 西日本洋菓子コンテスト第22回「ギフトの部」最優秀賞受賞

2004年 世界料理オリンピック「デザート部門」金賞受賞

【世界料理オリンピックとは】

72か国が加盟している世界司厨士協会が4年に1度ドイツで開催する世界の料理人が腕を競う大会です。

この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当／^{ひのさちか}日野 幸香

PHONE (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2061

メールアドレス s-hino@hankyu-hanshin-hotels.com

記載の写真データをご用意しております