

大三萬年堂の十三代目 安原伶香氏とのコラボレーション！
日本料理「佳香」“和まかろん”
約360年受け継がれる「秘伝あんこ」など、和素材のマカロン5種が登場

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:稲葉雅之)の日本料理「佳香(かこう)」では、江戸中期創業で約360年の歴史を誇る老舗和菓子店 大三萬年堂の新ブランド「大三萬年堂 HANARE」とコラボレーションしたオリジナル商品「和まかろん」を8月10日(月・祝日)から提供いたします。



<「和まかろん」イメージ>

「和まかろん」は、パストリー・ベーカリー料理長 さとうひろかず 佐藤浩一と老舗和菓子店 大三萬年堂の十三代目 安原伶香氏とのコラボレーションにより生まれたオリジナル商品です。秘伝あんこ、たまり醤油、酒粕、しそ、柚子など和素材を使った全5種のセットにてご用意いたしました。

「大三萬年堂 秘伝あんこ×バター」は、360年以上受け継がれる「大三萬年堂」の秘伝あんこを使った一品。北海道産の「とよみ大納言」小豆を使い、伝統的な製法で2日間かけて製造されるあんこに、濃厚なバターを合わせた、和と洋の素材が融合した新感覚のスイーツです。

「たまり醤油×キャラメル」は、ほろ苦いキャラメルに、コクのある味わいのたまり醤油を合わせ、誰もが楽しめる甘辛味に仕上げました。さらに「酒粕×ホワイトチョコレート」は、健康や美容に良いと注目されている発酵食品の酒粕にホワイトチョコレート、さらにアクセントとしてゴマをトッピングしました。まろやかな甘みをもつホワイトチョコレートと香り高い酒粕、ゴマの香ばしさが織り成すハーモニーをお楽しみください。

そのほか、赤紫蘇の爽やかな風味とラズベリーの酸味が鮮烈な「しそ×ラズベリー」や、上品な甘さの白あんと相性抜群の柚子を合わせた「白あん×柚子」など、和菓子と洋菓子、それぞれの長所を掛け合わせたハイブリッド新スイーツ「和まかろん」をぜひこの機会にお試しください。

「和まかろん」概要

- 【期 間】 2020年8月10日(月・祝日)より
- 【場 所】 日本料理「佳香」(3F)、「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)
下記オンラインショップ、「大三萬年堂 HANARE」でもお買い求めいただけます。

URL: goo.gl/Huq6NK

* 大三萬年堂 HANARE 店舗情報

住所: 〒101-0063

東京都千代田区神田淡路町2丁目2-105

ワテラスアネックス 105

時間: 11:00~21:00 無休

電話番号: 03-6206-8857

URL: <http://d3hanare.tokyo/>

- 【提供時間】 日本料理「佳香」 11:30~14:30(L.O. 14:00) / 17:30~21:30(L.O. 21:00)
「ペストリーショップ」 9:00~19:00

* 営業時間に変更になる場合があります。

- 【料 金】 5個入り ¥1,500(1,620) *()内は消費税が含まれたお支払い金額です。

- 【メニュー】
- ・大三萬年堂 秘伝あんこ×バター
 - ・たまり醤油×キャラメル
 - ・酒粕×ホワイトチョコレート
 - ・しそ×ラズベリー
 - ・白あん×柚子

- 【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 日本料理「佳香」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・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。



＜安原 伶香 プロフィール＞

和スイーツ研究家 / (株)HANARE 代表取締役社長

江戸中期創業和菓子店〈大三萬年堂〉十三代目

〈大三萬年堂 HANARE〉プロデューサー

家業が江戸時代中期から続く老舗の和菓子屋で、幼少期より和菓子や和文化と深い接点を持つ。伝統と新しさを兼ね備えた和洋折衷のスイーツ「和スイーツ」を通じて和菓子や着物、茶道などの和文化の素晴らしさを多くの方々へ伝えている。

「Hanako」や「美人百花」など各媒体での執筆、コメンテーターとしても活躍。

テレビ東京「ガイアの夜明け」など多数のメディアにも出演。

報道関係者お問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京

160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2

セールス&マーケティング部 マーケティング課 窪田、近藤、長谷川

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp