

2018 年 11 月

プリンスホテル

日本初の焼き菓子専門店「メゾン・ド・プティ・フル」と
プリンスホテルのエグゼクティブ シェフ パティシエが
コラボレーションしたオリジナルクッキーを開発

2018 年 11 月 27 日(火) 販売開始

株式会社プリンスホテル(本社：東京都豊島区東池袋 3-1-5、代表取締役社長：小山正彦)は、プライベートブランド「プリンスホテルセレクト」のラインナップ強化の第 2 弾として、日本初の焼き菓子専門店「メゾン・ド・プティ・フル」(本店：東京都大田区仲池上 2-27-17)のオーナーシェフ西野之朗氏とプリンスホテルのエグゼクティブ シェフ パティシエ内藤武志が共同開発したオリジナルクッキー「Bouquet de Biscuits」(ブーケ・ドゥ・ビスキュイ)を販売いたします。

「プリンスホテルセレクト」は、ホテルの売店や Web を通じて販売しているプライベートブランド商品で、プリンスホテルでは昨年より、ホテル滞在だけでなく贈答や婚礼の引き出物においても、より上質で高付加価値な商品をお客さまにお届けするべく、ラインナップを強化しております。2017 年 12 月には、素材から製法、包装までこだわったバウムクーヘンやリーフパイ、カステラ、柚子金柑パウンドケーキの販売を開始いたしました。

第 2 弾となるプリンスホテル オリジナルクッキー「Bouquet de Biscuits」(ブーケ・ドゥ・ビスキュイ)は、焼き菓子の名店として名高い「メゾン・ド・プティ・フル」のクッキー 5 種と、プリンスホテルのエグゼクティブ シェフ パティシエ内藤考案のクッキー 4 種を一つの缶に詰め込んだオリジナルの商品となります。

このクッキーは、プリンスホテルの売店のほか専用 Web サイトにて販売いたします。

プリンスホテルでは、独自のプライベートブランド商品を拡充することにより、高単価の贈答用土産や、婚礼・宴会でのお土産需要の取込みを強化してまいります。



「メゾン・ド・プティ・フル」オーナーシェフ 西野之朗氏(右)と
プリンスホテル エグゼクティブ シェフ パティシエ 内藤武志(左)



Bouquet de Biscuits(ブーケ・ドゥ・ビスキュイ)M 缶

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 広報部
TEL:03-5928-1154 FAX:03-5928-1514

■ 「プリンスホテルオリジナルクッキー」概要

フランス パリで経験を積み、日本初の焼菓子専門店メゾン・ド・プティ・フルをオープンした西野之朗オーナーシェフと、プリンスホテルのエグゼクティブ シェフ パティシエ 内藤武志が共同開発したコラボクッキー。このコラボクッキーにしかないこだわりの煎茶やレモン、フランボワーズ、ナッツ、レーズン、ラム、ココナッツなど、さまざまな香りがあふれるクッキーを花束のように詰め合わせました。

プリンスホテルオリジナルクッキー「Bouquet de Biscuits」(ブーケ・ドゥ・ビスキュイ) ラインナップ



① 【ガレット】

バターとアーモンドの風味がじっくり味わい深いナント風クッキー

② 【ロッシェ】

濃厚なラム酒の香りのレーズンとアーモンドが入ったおとなのメレンゲ

③ 【サブレ・ジャポネ】

宮崎県川南町にある大塚園の宮崎県産茶葉 100%を使用したこだわりの煎茶が香るクッキー

④ 【ロッシェ・ココ】

サクサクとしたココナッツの食感と芳醇なバターの香りが楽しめるマカロン生地

⑤ 【サクリスタン】

ほんのりとした塩気がアクセントのサクッと軽い食感のシュガーアーモンドパイ

⑥ 【サブレ・シトロン】

レモンピールが入ったさわやかなシトラス風味のクッキー

⑦ 【サブレ・フランボワーズ】

フランボワーズのときめく甘酸っぱさとはなやかな香りのクッキー

⑧ 【コルネ】

角笛をかたどった薄いクッキーにプラリネクリームを詰め、アーモンドをアクセントに

⑨ 【クロケット・ショコラ】

アーモンドをたっぷりまぶしたチョコレートクッキーにプラリネクリームをサンド

監修シェフ

にしのゆきお

「メゾン・ド・プティ・フル」オーナーシェフ 西野之朗氏

AU BON VIEUX TEMPS (オーボンヴェータン) のオープニングスタッフとして、河田勝彦氏の下でフランス伝統菓子を学ぶ。1983 年渡仏しフランス・パリの「アルチュール」「メゾン・ド・ロイ」で経験を積む。

1990 年 「メゾン・ド・プティ・フル」オープン

1991 年 「メゾン・ド・プティ・フル」南馬込店オープン

2004 年 「メゾン・ド・プティ・フル」長原店オープン

2014 年 日本食生活文化財団 食生活文化 銀賞

東京都洋菓子協会常務理事／フランス料理アカデミー日本支部会員
クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ会長



ないとうたけし

プリンスホテル エグゼクティブ シェフ パティシエ 内藤武志

1983 年 株式会社プリンスホテル入社。

1991 年 東日本洋菓子作品展 特別工芸大賞

2005 年 赤坂プリンスホテル 製菓料理長

2005 年 フランスニース ジャンルイベルトロ杯 日本人初審査員

2011 年 ザ・プリンス パークタワー東京 製菓総料理長

東京都洋菓子協会常務理事／フランス料理アカデミー 日本支部会員
レザミ ドゥ キュルノンスキー会員／内海会副会長



商品概要

- **Bouquet de Biscuits** (ブーケドゥ・ビスキュイ) **M 缶** (9 種詰め合わせ) **¥3,780**

全種類のクッキーを詰め合わせた贈答にも適した商品です。

- **Bouquet de Biscuits** (ブーケドゥ・ビスキュイ) **S 缶** (4 種詰め合わせ) **¥2,160**

ロッシュ、フランボワーズサブレ、コルネ、サブレ・ジャポネを詰め合わせたミニサイズの缶です。

- **Bouquet de Biscuits** (ブーケドゥ・ビスキュイ) **プティ・メランジェ** (6 種詰め合わせ) **¥540**

6 種の味を手軽にお楽しみいただけるプチサイズギフトです。

※料金には、消費税が含まれております。

販売概要

2018 年 11 月 27 日 (火) より、下記にて販売を開始いたします。

- ホテル売店

ザ・プリンス パークタワー東京「THE SHOP at the Park」

東京プリンスホテル「ティーサロン ピカケ」

グランドプリンスホテル新高輪「Chocolate Salon Takanawa」

品川プリンスホテル「ブーランジュリーシナガワ」

ザ・プリンス 軽井沢「売店」

ザ・プリンス ヴィラ軽井沢内 「センターハウス」

軽井沢プリンスホテル イースト「スーベニアショップ」

※販売ホテルは順次拡大してまいります。

- プリンスホテルセレクション Web サイト (<https://www.princehotels.co.jp/selection/cookie/>)