

2016年4月

## びわ湖大津プリンスホテル 名称変更記念

第26回プリンスホテル料理コンクール 製パン部門 優勝  
 びわ湖大津プリンスホテル 目片 秀知 グランプリ受賞メニュー  
**「和茶の彩(いろどり)」を先行販売**

販売期間:2016年4月1日(金)より

※2016年4月8日(金)より全国のプリンスホテルにて販売開始

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:湯谷昌生)は、製パン在籍の目片秀知が「第26回プリンスホテル料理コンクール」パン部門にてグランプリを受賞したことを受け、受賞メニューの「和茶の彩(いろどり)」を先行販売いたします。

同コンクールのグランプリ受賞メニューは2016年4月8日(金)~6月30日(木)の期間、一部を除く全国のプリンスホテルのレストランなどで販売を開始いたします。「びわ湖大津プリンスホテル」では名称変更をする4月1日(金)にあわせ「ロビーラウンジ シャトレーヌ」にて先行販売を開始いたします。

新商品の開発と調理スタッフの技術向上を目的とした「プリンスホテル料理コンクール」は、今大会で26回目を迎え、全国のプリンスホテルやゴルフ場から330名が参加し、西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パンの5部門によるコンクールを開催いたしました。

今大会のテーマは「日本の食材・文化」であり、各部門の優勝作品は全国のプリンスホテル、売店などで販売し、プリンスホテルをご利用いただく国内外の多くのお客さまへ日本の食材を使用した料理の素晴らしさや食を通じて日本の文化を感じていただきます。

## 第26回 プリンスホテル料理コンクール 製パン部門 グランプリメニュー

**「和茶の彩(いろどり)」**

抹茶デニッシュの中にはほうじ茶カスタードとラム酒に漬けたデーツを入れ、栗と一緒に焼きあげました。抹茶の香ばしさ、ほうじ茶の苦味とともに洋酒の香りが口の中に広がります。

## &lt;販売概要&gt;

【期間】2016年4月1日(金)より先行販売

※2016年4月8日(金)より全国のプリンスホテルにて販売開始

(一部取扱いの無いレストラン、売店もございます。)

【場所】びわ湖大津プリンスホテル ロビーラウンジ シャトレーヌ(1F)

【時間】9:30A.M.~6:00P.M.

【料金】500円

※料金には、消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。



和茶の彩(いろどり)



目片 秀知

2007年 大津プリンスホテル入社  
製パン 配属

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 【お客様からのお問合せ・ご予約】

びわ湖大津プリンスホテル ロビーラウンジ シャトレーヌ

TEL:077-521-5523 (9:30 A.M.~6:00 P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略

TEL:077-521-2933 FAX:077-521-1114 <http://www.princehotels.co.jp/otsu>