

## 北海道産の厳選素材でつくるこだわりのショートケーキを販売

5月1日（水）から商品リニューアル  
「誕生石」をテーマにした月替わりケーキも展開

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）は2024年5月1日（水）より、1階 ペストリーブティック〈ポピンズ〉で北海道産の厳選素材でつくるこだわりのショートケーキ「ガトーフリーズ グラン」を販売いたします。

「ガトーフリーズ グラン」の販売に合わせてそのほかのケーキも一部リニューアル。「誕生石」をテーマにした月替わりケーキなど、まるでジュエリーブティックのような華やかなラインナップを展開いたします。

## ▶北海道産のこだわり素材で作ったショートケーキ

2024年5月1日（水）より、ペストリーブティック〈ポピンズ〉の主力商品であるショートケーキを大幅リニューアルした「ガトーフリーズ グラン」を販売いたします。製菓料理長・日下部 克哉の「京王プラザホテル札幌でしか作れない究極のショートケーキを味わってほしい」という思いから誕生した、特別なケーキです。

料理長が自ら厳選した北海道でしか手に入らないこだわりの素材と、京王プラザホテルチェーン伝統のレシピで、スポンジ・生クリーム・苺の絶妙なバランスを実現しました。

スポンジに使用している卵は「樹のめぐみ」という北海道産飼料にこだわった黄身の色味が鮮やかで濃厚な品種を選択。卵の独特な臭みが少なく、甘みとコクがあります。小麦粉はしっとりとした仕上がりになる北海道産の「さらさ」を使用。ふんわり、しっとりとしたスポンジは生クリームとの馴染みがよく、味に一体感が生まれます。

生クリームは乳脂肪分40%以上の2種類をブレンドし、深みのある味わいに。スポンジの味・厚みに合わせて細かく配合を調整し、豊かなコクと風味がありつつもすっきりとした後味をお楽しみいただけます。苺は、季節に合わせて産地・品種を厳選したものを3.5個分使用。さっぱりとした甘酸っぱさの苺をハーフカットにし、しっかりと苺のおいしさを感じられるケーキに仕上げました。

「グラン」を名に冠した高級感のあるケーキは、大切な方への手土産や自分へのご褒美におすすめです。



▲「ガトーフリーズ グラン」850円（税込）

## ●京王プラザホテル札幌 製菓料理長 日下部 克哉（くさかべ かつや）

1997年京王プラザホテル（東京・新宿）に入社し、製菓調理に従事。2017年京王プラザホテル多摩 製菓料理長、2021年京王プラザホテル（新宿）製菓料理長となり、ホテルのペストリー部門をリードしてきました。2022年より現職。2006年ワールドチョコレートマスターズ国内予選3位、2007年内海杯コンクール銅賞を受賞するなど、そのチョコレート細工の技術は国内で高く評価されています。得意なスイーツはボンボンショコラとモンブラン。

## ▶「誕生石」をテーマにした月替わりケーキ

2024年5月1日（水）より、マンズリーケーキのテーマを「誕生石」とし、大切な方へのお祝いの手土産や自分へのご褒美に最適なケーキを販売いたします。

5月は「エメラルド」をテーマにしたケーキが登場。サクサクのココアシュクレの中に南高梅ジャムを閉じ込めた甘酸っぱい土台に、ロドケの軽いフロマージュブランのムースを合わせました。きゅっとした酸味のある梅の風味と、エメラルドカットがキラキラと輝く透明感のある装いで、初夏の爽やかな風を感じる一品です。

6月以降も、担当パティシエの技術とアイデアが光る可憐なケーキをご用意いたします。



▲5月「Emeraude ～エメロード」680円（税込）

そのほかのケーキ・パンは次のページをご覧ください。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌  
営業戦略室 企画・戦略担当 永原、高橋、對馬 まで  
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260  
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp>



詳しくはこちら  
（ホテル HP）

●6月マンスリーケーキ「l'amour ～ラムール～」680円（税込）

6月の誕生石「パール」をテーマにしたマンスリーケーキ。真珠のペアリングとウエディングドレスのフリルでジューンプライドを表現。ハート形のケーキは、桃とホワイトチョコレートのムースにブルーベリームースとレモンゼリーを入れ、酸味のアクセントが効いたさっぱりとした味わいに仕上げました。誕生日や記念日、結婚祝いにもぴったりの華やかな一品です。



▲l'amour ～ラムール～

●5月～「フルーツタルト」750円（税込）

季節に合わせたフルーツを使用した見た目も鮮やかなフルーツタルト。日によってその時季の一番美味しいフルーツをパティシエが厳選しています。アーモンド生地とガナッシュ、カスタードクリームを合わせたシンプルなタルトがフルーツの味を引き立てます。



▲フルーツタルト

●6月～8月「ルバーブ ベリーヌ」650円（税込）

フルーティで酸味のあるルバーブをゼリーやコンポート、ジャムにして、ブランマンジェやカスタードとともに重ね合わせました。

食べた瞬間口の中にとろりと広がるルバーブの瑞々しい味わいで、暑い夏にもさっぱりとお楽しみいただけます。



▲ルバーブ ベリーヌ

販売場所：京王プラザホテル札幌 1F ペストリーブティック〈ポピンズ〉

営業時間：10:00～16:00（パンの販売は11:00～）

ご予約・お問い合わせ：011-271-3203（レストラン予約 9:00～19:00）

▶ペストリーブティック〈ポピンズ〉について

京王プラザホテル札幌の1Fにあるペストリーブティック。パティシエが一つひとつ手作りしたケーキやパン、ホテルオリジナルのギフト商品などを取り扱っています。今や北海道を代表する鳥となった「シマエナガ」のピースケーキやロールケーキは、その愛くるしい見た目と素材にこだわった繊細な味わいで大変好評をいただいております。

今後も、パティシエたちの技術とアイデアが詰まったこだわりのスイーツを展開してまいります。



▲ペストリーブティック〈ポピンズ〉店舗

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌  
 営業戦略室 企画・戦略担当 永原、高橋、對馬 まで  
 札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260  
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp>



詳しくはこちら  
 （ホテル HP）