



岡山県×東京新宿・タカノフルーツパーラー×ホテルグランヴィア岡山

コラボレーション企画

～岡山県産フルーツを美味しく素敵に楽しむ～ 「フルーツカルチャー教室」

～ペティナイフ一本でおしゃれな盛付けを～ 「フルーツカット教室」

<開催日時> 9月7日(日)

「フルーツカルチャー教室」 15:00～17:00

「フルーツカット教室」 18:00～19:30

<開催場所> ホテルグランヴィア岡山 19F「アプローズ」

ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町、代表取締役社長 渡部 次拓）は、岡山県とタカノフルーツパーラーとのコラボレーションによる「フルーツカルチャー教室」ならびに「フルーツカット教室」を9月7日（日）に開催します。

「フルーツカルチャー教室」は、フルーツ・スイーツのスペシャリストである東京新宿・タカノフルーツパーラーのフルーツクチュリエ、森山登美男さんによるフルーツカットの実演を間近でご覧いただきながら、当ホテルのスカイラウンジ「アプローズ」のシェフ、石中大善が作る、タカノフルーツパーラー監修の岡山県産フルーツをふんだんに使ったフルーツコースをお召し上がりいただきます。大好評をいただいた昨年に続き今回で2回目の開催となります。

「フルーツカット教室」では、森山登美男さんからすぐに役立つフルーツカットのテクニックを学び、季節のフルーツを使用したパイナップルボードを教えていただきます。より美味しく楽しくフルーツを生活に取り入れていただくためのノウハウを習得していただくことができます。

当社は地域貢献をミッションとし、地域との連携強化により、地産地消の積極的な推進、伝統工芸等地域の魅力の発信をめざしています。今回は、その一環として、岡山県、タカノフルーツパーラーの協力のもと同イベントを企画したものです。



「フルーツカルチャー教室」

- 開催日時 2014年9月7日(日) 15:00~17:00
場 所 スカイラウンジ「アプローズ」(ホテルグランヴィア岡山19階)
販売価格 6,000円(税金含む)
定 員 50名
内 容 フルーツコースを食べながらのフルーツカットのレクチャー
講師：東京新宿・タカノフルーツパーラー フルーツクチュリエ 森山登美男氏
調理人：ホテルグランヴィア岡山 アプローズシェフ 石中大善
- メニュー
- ・最初に小さいオードブルを
(フロマージュブランのマカロン)
(蟹と梨のシャンパン風)
 - ・フォアグラのブリュレとフルーツのサラダ仕立て
ヴィンコットと柑橘の風味
 - ・天使の海老とホタテのセモリナ粉フリット
オレンジサンギーヌとキャロットのソース
 - ・フリュイルージュのスープと生ハム
 - ・岡山黒豚のグリエ
無花果ヴィネガーのソース
 - ・ドラゴンフルーツのソースとレモンカード
ハイビスカスのジュレを添えて
 - ・岡山県産をはじめとするフルーツ盛り合わせ
 - ・高粱紅茶

「フルーツカット教室」

- 開催日時 2014年9月7日(日) 18:00~19:30
場所 スカイラウンジ「アプローズ」(ホテルグランヴィア岡山19階)
販売価格 4,000円(税金含む)
定 員 15名
内 容 フルーツカットのテクニックを学び、岡山県の季節のフルーツを使用した
パイナップルボードを実習、試食する。
講師：東京新宿・タカノフルーツパーラー フルーツクチュリエ 森山登美男氏



<株式会社新宿高野フルーツパーラ フルーツクチュリエ チーフ 森山登美男氏のプロフィール>

1957年 生まれ。青果業を営む実家の家業に携わったあと1978年株式会社高野入社タカノフルーツパーラーの本店のカウンターチーフとして、パフェをはじめ数々の商品開発を手がける。

現在、メニュー開発の総責任者新宿高野主催の「フルーツカット講座」の講師やテレビ・雑誌にも多数出演「月曜日からよふかし」(日本テレビ)、「おはよん」(日本テレビ)、「笑っていいとも」(フジテレビ)、特番「やっちやおう！」(TBS)、「あさいち」 「グレーテルのかまど」(NHK) など

書籍・著書：小学館「フルーツスイーツレシピ」

柴田書店「フルーツ・パーラーテクニック」



【本件に関する報道関係の皆様方のお問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5

TEL(086)234-7000 FAX(086)234-7098

HP <http://www.granvia-oka.co.jp>

担当 販売推進課 西坂 Mail k-nszk@granvia-oka.co.jp

片井 Mail a-katai@granvia-oka.co.jp

伊藤 Mail y-itoh@granvia-oka.co.jp