

平成 24 年 12 月 28 日

報道関係各位

ホテルグランヴィア岡山

岡山県(県産フルーツの PR 事業)とのコラボ商品

〈フルーツ桃太郎〉有坂翔太氏監修

「桃太郎パフェ」を 2013 年 1 月 7 日から発売

ホテルグランヴィア岡山 19F アプローチ

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、来年 1 月 7 日（月）から、「桃太郎パフェ」を 19F・スカイラウンジ「アプローチ」で販売を開始致します。

「桃太郎パフェ」は、岡山県産フルーツの PR として岡山県が県出身のフードアーティスト・有坂翔太氏を「フルーツ桃太郎」として起用して進めている事業の中の企画で、今回は当ホテル「アプローチ」のシェフ・以西 敦とのコラボレーションによって完成致しました。

有坂氏が“フルーツの玉手箱”と称するこの「桃太郎パフェ」は、フルーツ王国・岡山が誇るみずみずしい果物がふんだんに使われたオリジナルの逸品です。



* 「フルーツ桃太郎」として有坂氏に就任して頂いているキャラクター。



桃太郎パフェ

パフェ名 : 桃太郎パフェ

使用フルーツ : 岡山県産の梨・洋梨・苺・ぶどう（紫苑）・柿

* 蒜山ヨーグルトのムースの上にフルーツグラノーラをかけ、たくさんの県産フルーツを彩りよくのせたパフェです。黒蜜をかけてお召し上がり下さい。

また、その黒蜜（備前焼）の容器ですが、ご記念にお持ち帰り下さい。

* フルーツは季節、入荷状況により変更ありますのでご了承ください。

提供場所 : ホテルグランヴィア岡山 19F・スカイラウンジ「アプローチ」

提供時間 : 14:00～23:00

提供料金 : ¥1,500（税サ込）



<プロフィール>

岡山県津山市出身。大阪府・辻学園TEC日本調理師専門学校卒業。大阪の創作フレンチ店に勤務後、食品開発や飲食店に興味を抱き、上京。都内のレストランに勤務しながら、自分のレシピ本「有坂翔太の LOVE ごはん」を出版。現在はフリーのフードアーティストとしてTV、雑誌を中心に多方面で活躍している。フジテレビCS「ハンサムキッチン」に出演中。

フードアーティスト 有坂 翔太氏

岡山を訪れたすべての皆様に召し上がって頂きたく、岡山で取れたフルーツの玉手箱をご用意致しました。岡山は日本で一番、晴れの日が多く、美味しいフルーツが取れる町です。この岡山「桃太郎パフェ」も地元で取れたフルーツをふんだんに使ったフレッシュなパフェです。

岡山にお越しの際は、是非お召し上がり頂き、噂は他県にお持ち帰り下さいませ。

有坂 翔太



ホテルグランヴィア岡山 19Fスカイラウンジ「アプローズ」シェフ 以西 敦

【お問い合わせ】

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 大島 Mail ohshima@granvia-oka.co.jp

篠原 Mail r-shinohara@granvia-oka.co.jp