

開業35周年記念オリジナルスイーツ第2弾を4月1日（月）より販売

地元神戸の老舗洋菓子専門店とホテル初の共同開発商品

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、2024年6月に開業35周年を迎えることを記念し、神戸で愛され創業60年を迎える洋菓子専門店『神戸洋菓子ボックス』（所在地：神戸市須磨区）と共同開発したフィナンシェとパウンドケーキを2024年4月1日（月）より販売いたします。



オリジナルフィナンシェ（上） オリジナルパウンドケーキ（下）

神戸観光のお土産や手土産として皆さまに喜んでいただける商品を作りたいとの思いから、2023年9月より展開しているホテルオリジナル商品の第2弾として、「現代の名工」に認定される洋菓子職人であり、『神戸洋菓子ボックス』代表の福原 敏晃シェフとホテルオークラ神戸のパティスリーシェフ 中井 正貴がレシピを開発したスイーツを販売いたします。兵庫県産の小麦粉をはじめ上質な素材を使用した正統派のフィナンシェは、シンプルでありながら焦がしバターとアーモンドパウダーの風味が豊かな「プレーン」、芳醇な苺の風味と味わいを生かした「あまおう苺」、フランス産チョコレートとブランデーが優雅に香る「ショコラ」の3種を取り揃えました。ふっくらと焼き上げたパウンドケーキは、兵庫県産小麦粉のほか、兵庫県の特産品として名高い丹波黒豆と京都産宇治抹茶など厳選した素材を贅沢に使った「宇治昔抹茶と丹波黒豆」と、フレッシュな国産レモンの香りと酸味をしっかりと感じていただけるように甘味とのバランスや、しっとりとした口当たりの生地作りにこだわったフランスの伝統菓子「ウィークエンド」の2種を用意いたします。

■ホテルオークラ神戸 開業35周年記念 オリジナルフィナンシェ、オリジナルパウンドケーキ 販売概要

販売開始/2024年4月1日（月）より

販売場所・時間/ロビー階 オークラブティック「スーリール」8:00～19:00

カフェレストラン「カメリア」10:00～21:00

価格/オリジナルフィナンシェ6個入り（プレーン、あまおう苺、ショコラ×各2個） ¥2,000

オリジナルパウンドケーキ「宇治昔抹茶と丹波黒豆」¥3,500、「ウィークエンド」¥2,700

※フィナンシェは単品（¥280/1個）のご購入やご希望の個数の詰め合わせも承ります。*箱代別

※パウンドケーキは2種セット¥6,000もごございます。

お問い合わせ/オークラブティック「スーリール」 TEL. 078-333-3804（直通）

カフェレストラン「カメリア」 TEL. 078-333-3522（直通）

※上記価格には消費税が含まれております。

神戸洋菓子ボックサン代表 福原敏晃 氏プロフィール

1964年創業の洋菓子専門店「神戸洋菓子ボックサン」代表。ヨーロッパのお菓子を素材にこだわって日本風（関西風）に仕立て、フランスでもドイツでもない神戸ならではの味わいと、常に進化はしつつも基本を変えない事を大切にしている。兵庫県洋菓子協会 理事、専務理事、常任理事、副会長、会長などを歴任し、2016年5月より日本洋菓子協会連合会 常務理事。厚生労働省より現代の名工に認定。神戸マイスター、ひょうごの匠。全国菓子大博覧会などで様々な賞を受賞。兵庫県より労働技能功労賞、神戸市より神戸市長表彰、東久邇宮文化褒賞、黄綬褒章受章などの多くの受賞歴がある。



神戸洋菓子ボックサン
福原 敏晃氏

ホテルオークラ神戸パティスリーシェフ 中井正貴プロフィール

兵庫県神戸市出身。2019年12月よりシェフパティシエを務める。旬のフルーツをはじめ、素材の香りや食感を活かしたシンプルな組み合わせの中にも一体感のある味わいのケーキを追求。お菓子作りの基本を大切に、最新のトレンドも学び工夫し続けることをポリシーに、お客様へ“美味しい”感覚とともに新たな発見や感動を届けている。



ホテルオークラ神戸
パティスリーシェフ
中井 正貴

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心とむひとときをお届けいたします。また、開業35周年を迎える本年は「KOBE とともに」をテーマに、お客様への感謝を込めて2024年12月までの期間、さまざまな催事や取組みを企画してまいります。



【所在地】 〒650-8560 神戸市中央区波止場町2-1

【Phone】 078-333-0111（代表）

【公式サイト】 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail: event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、青井

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。