報道関係各位
プレスリリース

2014 年 9 月 12 日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
ＮＯ-14-033

世界料理オリンピック金賞受賞パティシエによる
秋の新作スイーツ「おつきさん」を発売
2014 年 9 月 18 日(木)より大阪新阪急ホテルにて

本年 8 月 8 日、開業 50 周年を迎えた大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目 1-35　総支配人：葉(よう) 英福(えいふく))では 2014 年 9 月 18 日(木)より、秋の新作スイーツを販売いたします。

この商品は、2004 年世界料理オリンピック金賞受賞シェフ窪田(くぼた)による、オリジナルスイーツとして企画いたしました。

【期　間】　2014 年 9 月 18 日(木)から 11 月 30 日（日）まで

【料　金】　1 個　390 円　(消費税込)

【名　称】　洋風栗まんじゅう「おつきさん」

【内　容】　秋の味覚、栗を使った和洋折衷菓子。ぷるぷるとした食感のプリンを和栗のペーストと黄身餡を合わせた生地で包みました。秋の夜空に浮かぶ、真ん丸な「おつきさん」をイメージしています。

※当商品の発送は承っておりません。

【場　　所】　大阪新阪急ホテル　1 階　ラウンジ「ブリアン」

【お問い合わせ】06-6372-5101 (代表)

パティシエ紹介　＜窪田(くぼた) 秀樹(ひでき)＞
1996 年　西日本洋菓子コンテスト第 21 回「工芸菓子の部」最優秀賞受賞
2004 年　第 21 回世界料理オリンピック「デザート部門」金賞受賞

写真はいずれもイメージです

この件のお問い合わせは
大阪新阪急ホテル 広報担当／伊豆丸(いずまる) 梨絵(りえ)・筒井(つつい) 愛美(まなみ)
TEL（０６）６３７３－９２６２　　FAX（０６）６３７２－２６０１
メールアドレス　r-izumaru@hankyu-hanshin-hotels.com　記載の写真データをご用意しております