

東京 Marriott ホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

2024 年 8 月 21 日

Press Release

東京 Marriott ホテル

「カレーパングランプリ 2024」受賞記念

「シュリンプレモンカレーパン」「南蛮カレーパン」を発売

ペストリー ベーカリー ジェーコー
場所：Pastry & Bakery GGCo. (ホテル1階)



左：「南蛮カレーパン」 右：「シュリンプレモンカレーパン」

東京 Marriott ホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤巨輔）では、2024年7月に開催された「カレーパングランプリ2024」に参加したベーカー^{なかつら もえ}・中村 萌のQ・B・B賞最高金賞および日清製粉プレミックス賞金賞の受賞を記念し、受賞作品の「シュリンプレモンカレーパン」・「南蛮カレーパン」を2024年9月2日(月)よりホテル1階「Pastry & Bakery GGCo.」にて発売いたします。

「カレーパングランプリ2024」は一般社団法人日本カレーパン協会主催による「今一番うまいカレーパンはどれだ？」を合い言葉にカレーパンの日本一を決める業界唯一の大会。今回、中村は大会スポンサー各社より提供される素材を活用したオリジナルカレーパンの創作力を競うスポンサー賞のなかから「Q・B・B賞」「日清製粉プレミックス賞」の2部門にエントリーし、見事両部門にて優秀な成績をおさめました。

Q・B・B賞最高金賞を受賞した「シュリンプレモンカレーパン」は、デザート用のチーズを使用して甘さと辛さの絶妙な味わいとエビの食べ応えを楽しめる、中村のユニークな発想が際立つ一品。また、日清製粉プレミックス賞金賞を受賞した「南蛮カレーパン」はカレー南蛮うどんから発想を得た和風のテイストともっちりとしたパン生地の食感が楽しいカレーパンです。

東京 Marriott ホテル新進気鋭の若手ベーカーによる、ユニークなアイデアが散りばめられた渾身の作品をぜひお楽しみください。

■「シュリンプレモンカレーパン」について

Q・B・Bの「チーズデザートソフト(瀬戸内レモン)」を使用したカレーパン。中のフィリングのカレーは混ぜ込むチーズとのバランスを考慮し辛めに作り、チーズの甘みの後から辛さを感じられる味わいに仕上げました。具材にはレモンとの相性が良い食べ応えを感じられるエビをたっぷり使用。生地は真ん中にクロワッサン生地を用いて異なる食感が楽しめるよう工夫が施されています。一般的にはスイーツに多用される「チーズデザートソフト」を、敢えて惣菜系のカレーパンに用いるというユニークな発想が光る一品です。



販売期間：2024年9月2日(月)～

価格：450円

■「南蛮カレーパン」について

日清製粉プレミックスの「もちもちカレーパン用ミックス」を使用したカレーパン。カレー南蛮うどんからインスパイアを受け、カレーパンに昇華させました。うどんに見立ててもっちりとした食感を楽しめるパン生地で、ねぎやだしを使用し和風の味わいに仕上げたカレー南蛮をイメージしたルーを包み込みました。



販売期間：2024年9月2日(月)～

価格：380円

ベーカリー なかむら もえ 中村 萌

山形県出身。2018年北陸食育フードカレッジ卒業後、東京マリオットホテルに入社。入社1年目でホテル内のフードコンペティションの優勝を勝ち取るなど入社当初から才能を発揮。また、本年1月には山形県主催の「おいしい米粉パンコンテスト」にて準グランプリを受賞。現在は惣菜系ブレッドのレシピ開発に注力している。



<お問合せ先>

東京マリオットホテル Pastry & Bakery GGCo.

TEL：03-5488-3929 URL：<https://ggco.tokyomarriotthotel.com>

営業時間：10:00～20:00

※提供内容は変更になる場合があります。

※表示料金には、消費税が含まれています。

※画像はすべてイメージです。

■カレーパングランプリ®について

カレーパンおよびカレーパンをつくるお店の最高金賞（日本一）および金賞を決定する、年に一度、業界唯一の賞レースです。個性勝負のジャンルではあるものの、世間の声をダイレクトに反映する投票の結果を通じて、「全国民へのまだ見ぬカレーパンに出会うきっかけづくり」「各店の切磋琢磨による技術の熟成やチャレンジの促進」、そしてカレーパン文化のさらなる隆盛への思いが込められています。



「シュリンプレモンカレーパン」「南蛮カレーパン」は、森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社が運営するカフェ「GGCo.」でも同日より発売いたします。

・コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション内「Café & Bakery GGCo.」
所在地：東京都中央区京橋 2-1-3 コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション 1F
営業時間：平日 8:00～18:00 土曜 10:00～18:00 定休日：日祝日

・Café & Deli GGCo. 城山
所在地：東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー1F
営業時間：8:00～19:00 定休日：土日祝日

・Café & Bakery GGCo. 神谷町
所在地：東京都港区虎ノ門 4-1-1 神谷町トラストタワー1F
営業時間：8:00～19:00 定休日：土日祝日

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルームロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報はwww.MarriottHotels.comをご覧ください。また、FacebookやX (@marriott)、Instagram (@marriotthotels)でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®（マリオットボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

東京マリオットホテル マーケティング：高井・南條
TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com