

NEWS RELEASE



「ぐるなび印」第2弾

2006年7月26日
株式会社ぐるなび
(ヘラクレス:2440)

あの！「ウェスティンホテル東京」が
ぐるなびオリジナルブランド「ぐるなび印」で、初のネット販売を実施！！
「ぐるなび」のためだけに作った
「ウェスティンホテル東京」の
「極上」パウンドケーキ、「ぐるなび印」で限定販売！！

<http://shop.gnavi.co.jp/>

グルメ情報サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(以下、ぐるなび)は、ぐるなびのオリジナルブランド「ぐるなび印」の第2弾(下記で説明)として、「ウェスティンホテル東京」と「ぐるなび」の共同開発によるパウンドケーキ(3種)を2006年7月27日(木)～同年8月28日(月)の期間のみ、数量限定で販売します。

インターネットで食品を販売することは、ウェスティンホテル東京においては初の取り組みとなり、ぐるなびとの共同開発によって初めて可能となりました。今回のパウンドケーキは、ウェスティンホテル東京のエグゼクティブペストリーシェフである鈴木一夫氏により製作されたもので、ぐるなびだけの限定販売となり、ウェスティンホテル東京でも、召し上がることはできない大変貴重なものです。

「ウェスティンホテル東京」の沼尻寿夫総料理長も太鼓判を押す、オリジナル限定販売のパウンドケーキ！ぜひ、この機会にお試しください！！

「ぐるなび印」で限定販売！！ 「ウェスティンホテル東京×ぐるなび」の夏の「極上」パウンドケーキ！

◆◆夏の贈り物にぴったりの“しっとり”パウンドケーキ◆◆

ウェスティンホテル 東京のエグゼクティブペストリーシェフ 鈴木一夫氏が、ぐるなびのためだけに作った、「ぐるなび印」限定販売のパウンドケーキです。ウェスティンホテル東京でも食べることでできない、ぐるなび印だけのオリジナル商品です！

DATA: 商品名/キャラメルと無花果のパウンドケーキ、抹茶とオレンジのパウンドケーキ、シシリア産アーモンドとレモンチェロのパウンドケーキ 各2500円(送料別)

個数/各種毎週30個限定 発売期間/8月28日(月)まで(完売にて終了) 配送方法/冷蔵

購入方法: パソコンから・・・<http://shop.gnavi.co.jp/westintokyo>
モバイルから・・・QRコードをご用意しています。お問合せください。



◆◆ぐるなび印◆◆

2006年3月8日、「シェフの味をご家庭で。」をコンセプトとして誕生したぐるなびの新ブランド。「ぐるなび印」は21世紀の食生活を豊かにするためにぐるなびが提案する、オリジナル中食生活の新ブランドです。

第1弾として、「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」上位入賞作品の味を商品化、「ぐるなび印」の商品として販売をスタートしました。

ぐるなび印とは：<http://more.gnavi.co.jp/report/21index.html>

シェフの味をご家庭で。



夏にぴったりの“しっとり”パウンドケーキ。 私が真心こめてお作りします。



鈴木 一夫(すずき かずお)

ウェスティンホテル東京、エグゼクティブペストリーシェフ。
フランスをはじめ、イタリア、オーストリアなどのヨーロッパの伝統菓子から、独創性に富んだオリジナルアイテムまで幅広いレパートリーを持ち、長年培われたしっかりした技術とセンス、チームワークで作りあげる洗練された菓子に、ファンとなったお客様も多い。

1999年開催のジャパンケーキショー プティガトー部門で金賞を受賞、同じく99年には第十回全国カリフォルニアウォルナツコンテスト<菓子部門>で優勝。以後、積極的に数々のコンクールに参加し、いずれも好成績を取める。

シンプルな素材を上品に組み合わせた シェフ鈴木 の技をゆっくりとご堪能ください。

ウェスティンホテル東京 総料理長

沼尻 寿夫(ぬまじり としお)

「パウンドケーキ」は、材料となる小麦粉、バター、砂糖、卵を各1ポンド使うことから名がついたように、親しみやすく大変人気の高いケーキです。その反面シンプルだからこそ、素材の組み合わせ方やテクニックが問われるお菓子でもあります。

今回はぐるなび印の第2弾として、当ホテルのエグゼクティブペストリーシェフ鈴木が、今までにない“夏限定”のパウンドケーキを作り上げました。異素材同士を組合せるセンスや、キメ細やかな生地感。どれも鈴木が今まで培った知識と経験、センスが発揮された逸品ばかりです。プロの技が随所に施された、職人の味をゆっくりとご堪能ください。



【本件リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ぐるなび 広報担当:田中、若林

TEL:03-3215-8818(代表)