



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

ALL KINDS ~~OF~~ ONE-OF-A-KIND  
LHW.COM



2013 年 1 月 29 日  
ニュースリリース

## ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド ラグジュアリーホテルが提供する魅惑のチョコレートは愛のキューピッド バレンタインデーのチョコレート・オファー

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド（本社：米国ニューヨーク州、以下リーディングホテルズ）は、世界中の男女の愛の誓いの日「バレンタインデー」（2 月 14 日）に関連して、19 世紀後半にイギリスではじまったチョコレートを贈る伝統的な習慣だけでなく、愛の形や表現が人それぞれであるように、世界中の加盟ホテルも様々な方法で顧客に甘い至福の時間を提供していることを紹介します。



宿泊客を取り囲む甘いチョコレートの魅惑は、ひとつの方法だけではないという事を「ホテル・ザッハー・ウィーン」は“ケーキ”を選択したことで文字通り証明しています。オーストリアを代表する古典的なチョコレートケーキ「ザッハートルテ」は、1832 年にこのホテルで生まれ、そのレシピは門外不出とされています。毎年 36 万個以上のザッハートルテが作られ、ウィーン、ザルツブルク、グラーツ、インスブルックにある 4 軒のザッハー・ショップや菓子店で購入することができます。また、オンライン販

売を利用すれば世界中どこからでも購入でき、国際宅急便で配送してくれます。ホテル・ザッハー・ウィーンは、ザッハートルテだけでなく、種類豊富な菓子を作っています。特にミニ・ザッハートルテと称される「ザッハーワッフル」は、客室でのターンダウン時にギフトとして宿泊客に提供しています。同じチョコレートでも少々体重が気になる宿泊客向けに、独自のチョコレートを使ったザッハースパのボディーケア「タイム・トゥ・チョコレート」は高級チョコレートに全身を包まれる贅沢なトリートメントです。カカオバターを使ったクリーミーなチョコレート・ケアはすぐにその効果が現れ、皮膚を正常に整えて長く効果を維持するため晴れやかな表情になります。チョコレートを食べていませんのでノンカロリーです。

スイス人は実に真剣にチョコレートと向き合っています。それは、チューリッヒにある伝説的なホテル「ボー・オー・ラック」が作る独自の特別なブランド“チョコレート1844”に、経営者アンドレア・クラクト氏が個人的に 169 年前に建てられた設立年を名称に入れていることからも見事にそのことを立証しています。クラクト氏は、世界最大のチョコレート製造会社「バリーカレボー」の協力を仰ぎ、数多くのカカオを選定しブレンドしながら“カレノワール 70%”チョコレートを独自のブランドとして最初の製品



を作りました。カカオ含有率 70%の“カレノワール 70%”はスイスで生産され、主にその強いカカオの風味、程よいフルーティなアクセントと、かすかに香ばしさを後味に感じる特徴があります。最初の一連の製品は、“チョコレート1844”のブランド名で近日発売されます。このチョコレートは、ホテルのギフトショップ、ホテル内3カ所のワインショップ、チューリッヒ市内のワイン専門店「ボー・オー・ラック・ワイン」でお求めいただけます。ボー・オー・ラック・ワインのポートワインのコレクションとのペアリングをお楽しみください。



ベルギーと聞くと自動的に“チョコレート”を思い浮かべますが、ベルギーのチョコレートをひとくち食するまで、にわかに信じがたいと思う人もいるかも知れません。ブリュッセルの加盟ホテル「ロッコ・フォルテ・ホテル・アミーゴ」は、この地元の名物を存分に宿泊客が楽しめるように、「ローラン・ゲルボー」のようなショコラティエと協力しています。ローラン・ゲルボー氏は、アプリコット、洋ナシ、ジンジャーなどのドライフルーツとスパイスを組み合わせ、甘さを抑えたチョコレートでコーティングしたり、チョコレートにゆずの風味を利かせ

たり、自由な発想で独自の世界観を作り出す話題のチョコレート職人です。また、ホテルでは、チョコレートの製造技術法を学びながらチョコレート作りの体験ができる宿泊パッケージを用意しています。宿泊パッケージは1泊259ユーロから提供しており、朝食、カカオ・チョコレート博物館入館料が含まれます。

ドイツもまたチョコレートの美味しい国として知られています。ケルンの加盟ホテル「エクセルシオール・ホテル・エルンスト」のシェフパティシエ、リー・ホルツアプフェル氏は、ホテル内の東アジア料理レストラン「タク」のためにレモングラスと生姜を浸出したブラリネを作ったり、独創的なフランス料理レストラン「ハンス・シュトゥーベ」ではより伝統的な味を表現したブラリネを作ったり、ホテルのレストランの異なる料理スタイルに合わせた



最適なチョコレートを提供する概念を持ち合わせています。このホテルでは、型にチョコレートを流し込む作業から独特なブラリネの盛り付け作業まで、ホルツアプフェル氏が作り出す芸術的な作品ができる過程を間近で見ることができる特別なワークショップを宿泊客に提供しています。また、アーモンド、チリ、オレンジなどの材料を使い、ホルツアプフェル氏自ら参加者に合った菓子の作り方を伝授し、自分で作った作品を持ち帰ることができます。ただし、その場で食べてしまいたいという誘惑に抵抗することができたらですが。



北海道の加盟ホテル「ザ・ウィンザーホテル洞爺」は、プライベートまたはセミ・プライベートの料理教室 - スイーツ・ファクトリー - を宿泊客向けに用意しています。ホテルのシェフパティシエの技を学びながらガトーショコラのようなチョコレート菓子を作ることができます。甘い物を口にするのはちょっと控えたいと思っている人のために、ウィンザーがプロデュースする癒しの空間「ブルーム・スパ洞爺」では、チョコレートをテーマにした特別なトリートメントを

バレンタインデー期間中に提供します。カカオを贅沢に使用したチョコレートのスクラブとフェイシャル、またはアップルとブラックベリーフェイシャル、ボディスクラブ、チョコレートを使ったボディトリートメントなど、ウエストラインを気にすることなく、好きなだけチョコレートの癒しの効果を味わうことができます。

美しい葡萄畑と雄大なサンタ・ルチア山脈の景色を望むカリフォルニア州カーメルバレーのホテル「バーナーダス・ロッジ」のペストリーシェフ、ベン・スパンジン氏は、地元の食材やエッセンスをチョコレート菓子の味付けに使うチョコレート愛好家です。彼が作るチョコレートは、ガーデンミント、シナモンスティック、レモンバーベナ、地元ビック・サーの塩など、ユニークなフレーバーが特徴です。ホテル内のレストラン「マリナス」では、皿に盛られた数種類のチョコレートデザートに加え、パリッとした食感のあるポン菓子とチョコレートソルベや、自家製マシュマロに濃厚でスパ



イスの利いた熱いチョコレートかけのように、每晚異なるカカオの味を楽しむ 3 コースのデザートを出しています。またこのホテルでは、3 時間の実践的な菓子作り教室を宿泊客向けに用意しています。例えば 3 月 9 日には、お弁当、グルメレシピ、お土産が付いた菓子作り教室が 125 米ドル、また 12 月 7 日には、カクテル、バーナーダス産ワイン、チョコレートブッフェを含む 2 時間のチョコレート作り教室が 95 米ドルで参加することができます。

当資料は、2013 年 1 月 24 日に米国で発表されたニュースリリースの抄訳です。米国で発表されたニュースリリースの内容は以下のウェブサイトをご参照ください。

<http://www.lhw.com/pressroom.aspx>

#### ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドについて

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドは、ラグジュアリーホテルの予約マーケティングを行うホテルグループとして、世界でもっとも高い評価と信頼を得ています。厳しい審査基準を満たした選りすぐりのホテルやリゾート＆スパが加盟しており、現在その数は世界 80 カ国で 430 軒以上に及びます。基幹となる活動は、かつての城や宮殿、都会に佇む隠れ家のようなホテル、大自然の中の豪華なテント、広大な敷地に必要なものをすべて完備したリゾートなど、それぞれが個性的で素晴らしい加盟ホテルの運営を多角的に支えていくことです。

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドの歴史は、見識を備えたヨーロッパのホテル経営者の手により、歴史と伝統を誇る 38 軒のホテルから成るホテルグループとして 1928 年に設立したことから始まりました。現在においてもこの栄誉ある伝統を引き継ぎ、革新的かつ独自性を持ち、その地域を代表する魅力的なホテルが加盟しています。今日における顧客は、非常に高いサービスの質をホテルブランドに期待しています。また一方では人生を豊かにする真の旅行体験を求めています。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドに加盟するためには、常に質の高いサービスの規格を厳守し、卓越したホスピタリティの心を備えていなければなりません。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドもまた、加盟ホテル同様に個性的で優れたホテルグループとして認識されています。

#### 報道・出版関係者からの問合せ先：

リーディングホテルズ広報担当

有限会社サンク・コミュニケーション

広報担当：小倉通孝 (ogura-cinq@pr.email.ne.jp)

近山典子 (chikayama-cinq@pr.email.ne.jp)

住 所：〒116-0002 東京都荒川区荒川 6-12-1

電 話：03-3895-8467

#### 一般からの予約・問い合わせ先：

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド

フリーダイヤル：0120-086-230

リーディングホテルズ日本語ウェブサイト：<http://www.lhw.com/>