

PRESS RELEASE

2020年12月吉日

《 The Okura Tokyo 》
新年を祝うお菓子
「ガレット・デ・ロワ」

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyo では、新年恒例の「ガレット・デ・ロワ」を販売します。フランスで伝統的に親しまれているシンプルなお菓子を、オークラのパティスリーチームが最高の素材で作ります。新年の集まりに、また手みやげにも、1年の幸を願う季節にふさわしい一品です。



新年を祝うお菓子
「ガレット・デ・ロワ」

- ◇販売期間： 2021年1月1日（金・祝）～1月31日（日）
- ◇販売場所： デリカテッセン シェフズガーデン（オークラ プレステージタワー5階）
TEL：(03)3505-6072
- ◇内容： ガレット・デ・ロワ（直径14.5cm） ¥3,000

*価格はいずれも消費税別です。
*予約も可能です（受渡の3日前まで）。

ガレット・デ・ロワとは

キリスト誕生の後、三賢者が謁見したとされる1月6日の公現祭（エピファニー）に食べられるお菓子です。“王様のお菓子”という意味ですが、ここでいう王様とはこの三賢者（三博士・諸王）のことです。円形の折りパイ生地でアーモンドクリームを包み込んで焼く、極めてシンプルなものですが、それだけに素材のよさと職人のテクニックや個性が際立つ一品でもあります。また1台に1個、フェーヴと呼ばれる陶製のチャームをしのばせることが、このお菓子だけに見られる特徴です。

その愉しみ方

1台を人数分に切り分けて食べるのが前提です。そこで与えられた一切れにフェーヴが入っていた人が、その日の王様または女王様として一同の祝福を受けます。フランスでは子どもなど、その場にいる一番年齢の低い人が、切り分けるところを見ないまま、一切れずつ誰にサーブするかを指定します。近年は一人分サイズなども出回っていますが、このような風習を受けて、30 cmを越えるような大きいサイズもめずらしくありません。フランスでは公現祭にかかわらず、1月中、すべてのパン屋やお菓子屋でガレット・デ・ロワが売られ、人々も集まりのたび、ひと月に何度も買って愉しみます。有名店のガレットに入っているオリジナルのフェーヴは必ず話題になり、アンティーク・フェーヴのコレクターもいます。

※オークラではフェーヴに見立てたアーモンドを一粒しのばせており、陶器のフェーヴはケーキの箱に王冠とともに別添えとなります。

表面の模様

構成はシンプルですが、表面には必ずレイエと呼ばれる模様が施されています。一つ一つ丁寧にやわらかく薄いパイ生地にペティナイフの先を使い、微妙な角度や力加減で刻む職人の技の見せどころです。作り手のクリエイションも見られますが、今でも伝統的なパターンが大半で「渦巻」「葉」「矢羽根」「格子」と決まっており、それぞれに生命力や栄光、勝利などの意味が込められているといわれています。The Okura Tokyoのガレット・デ・ロワは4枚の葉が重なり合う月桂樹を模した栄光の模様です。



～ The Okura Tokyoのガレット ～

折り込みパイ生地の製法として、生地をバターで包んで折り込んでいくものと、反対にバターで生地を包むものの2種がありますが、The Okura Tokyoのガレット・デ・ロワは、“フィユタージュ・アンヴェルセ”（逆さまパイ生地）と呼ばれる後者で作っています。ホロリ、サクサクとした繊細な食感が生まれて中のアーモンドクリームとの一体感が増し、焼き色もより美しく仕上がります。

■デリカテッセン シェフズガーデン <オークラ プレステージタワー 5階>

営業時間：9:00～20:00

<パン> 10:00～ / <ケーキ> 11:00～ / <デリカテッセン> 11:30～

TEL：(03)3505-6072

https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/



■The Okura Tokyoに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 Fax：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川

TEL：(03)5776-2644 Fax：(03)4496-4346 E-mail：mari@vision-a.com