

# NEWS RELEASE

## 関西国際空港株式会社

経営戦略室広報 G  
TEL : 0724-55-2201  
FAX : 0724-55-2052



2005 (平成17) 年12月14日

### 関空オリジナルスイーツ「Kan空」発売について

弊社では、現在、関西国際空港オリジナル菓子を旅客ターミナルビル3階、弊社直営店「アプローズ」にて販売しご好評を得ております。

今般、以下の通り、更なる関西国際空港のオリジナル商品を企画し、販売することになりましたのでお知らせ致します。また、発売を記念し、下記の通りイベントを実施いたしますので、併せてお知らせします。

#### 【新オリジナル商品概要】

- (1) 商品名：関西版・厳選パティシエじゅずつなぎ「Kan空」
- (2) 商品内容：関西の有名パティシエ9人が1品ずつ提供する各店舗オリジナルの商品9品を詰め合わせたもの。他に、9人のうち5人の商品が入ったものも企画。なお、商品については、11/9に各パティシエと弊社役職員等による試食会にて選考を行い、決定致しました。
- (3) 協力パティシエ：別紙のとおり
- (4) 発売日：平成17年12月23日(金・祝)
- (4) 販売場所：ターミナルビル3階(南)「アプローズ」
- (5) 価格：9個セット2,100円(税込み) / 5個セット1,260円(税込み)

#### 【イベント概要】

日時：12月23日(金・祝)・12月24日(土)2日間 11:00~17:00

場所：2階中央エスカレーター付近

内容：パティシエの紹介とお菓子の試食

- ・9人のパティシエの経歴等をパネル展示及び出演番組の放映
- ・人気サイト「厳選パティシエじゅずつなぎ」によるトークショー

開催時間：各日とも 11:30~ 15:30~(30名様に試食配布)

みんなで作ろう! 関空オリジナルセット

参加者にお菓子(9人のパティシエ×3種類、計27種類)を試食して頂き、人気投票を行う。その結果をもとに関空オリジナルセット(詰め合わせ)を決定する。

- ・参加者...各日20名限定。12時頃に整理券配布
- ・開催時間...13時から(約1時間程度)

お問い合わせ先  
関西国際空港株式会社  
ターミナル営業部 ターミナル営業一G  
TEL : 0724-55-2035

SHOP オ・グルニエ・ドール (京都)  
Pâtissier 西原 金蔵

- 1972 京都グランドホテル  
(現リーガロイヤルホテル) 入社
- 1979 渡仏 パリのレストラン『レカミエ』にて修行
- 1981 第30回アルバジヨンコンクール  
ピエス・アルティック部門受賞 (仏)  
コミテ アンテルナショナル・  
ガストロノミネード・フランス 銅賞 (仏)  
帰国
- 1983 神戸ポートピアホテル アランシャベル 入社
- 1987 渡仏 アランシャベルミヨネー本店 製菓長 就任
- 1989 帰国 榊ホテルオークラ神戸 副製菓長 就任
- 1991 榊養生堂バーラー 総製菓長 就任
- 1997 美家古食品(株)トログロ事業部  
食品企画管理部長総製菓長就任
- 1998 シーサイドホテル 舞子ピラ神戸 総製菓長 就任
- 2001 『オ・グルニエ・ドール』独立オープン

SHOP バスティチュリア デリチュース(大阪)  
Pâtissier 長岡 末治

- 1978 千里阪急ホテル 入社
- 1985 守口プリンスホテル 入社
- 1986 守口プリンスホテル 製菓長
- 1993 ソベクサコンクール 関西の8名にノミネート
- 1994 ソベクサコンクール 関西の8名にノミネート
- 2002 『バスティチュリア デリチュース』独立オープン
- 2004 チーズケーキ『デリチュース』  
関西ウォーカー チーズケーキ大賞ベイクド部門1位受賞

SHOP ガトー・ド・ボワ (奈良)  
Pâtissier 林 雅彦

- 1984 フランス ルノートル製菓学校にて研修  
東京・成城『マルメゾン』入社
- 1987 ホテル西洋銀座 入社
- 1989 帰郷 『ガトー・ド・ボワ』
- 1991 クラブ・ドゥ・モンド パティスリー世界大会(フランス)  
グランプリ受賞
- 1997 メートル・ド・パティシエ世界選手権(ドイツ)  
味覚審査1位・特別賞受賞
- 2000 クラブ・ドゥ・モンド パティスリー世界大会(フランス)  
国内予選公認審査委員就任

SHOP プティトゥ・ベッシュ (大阪)  
Pâtissier 込山 智之

- 1990 辻製菓専門学校フランス校 入学
- 1992 タラサ志摩ホテル 入社
- 1996 神戸ポートピアホテル 入社  
渡仏 パリ『デュティル』にて修行
- 1998 帰国 シーサイドホテル舞子ピラ神戸 入社
- 2002 シーサイドホテル舞子ピラ神戸 製菓長 就任
- 2004 『プティトゥベッシュ』独立オープン

SHOP コンツェルト (大阪)  
Pâtissier 宮本 雅巳

- 1983 『南海グリル』入社
- 1985 『ケベック』入社
- 1991 『コンツェルト』狭山店 独立
- 1995 TVチャンピオン『ケーキ職人選手権』優勝
- 1996 『コンツェルト』狭山店 移転
- 2000 『コンツェルト』泉北店 オープン
- 2002 『コンツェルト』河内長野店 オープン
- 2002 『コンツェルト』北花田阪急店 オープン
- 2004 『コンツェルト』コムサストア梅田店 オープン
- 2005 『パティスリーMIYAMOTO』オープン
- 2005 『M』オープン  
次々と新しいコンセプトで支店を立ち上げるかたわら  
数々のコンクールに出場し受賞

SHOP ラ・パティスリー・ドゥ・ジョエル(大阪)  
Pâtissier 木山 寛

- 1982 東京・南青山『ジョエル』入社  
ホテルプラザ大阪 入社
- 1987 フランス三ツ星レストラン『ロウジス』研修
- 1991 フランス三ツ星レストラン『ロウジス』シェフ就任  
帰国 ホテルプラザ大阪に戻る
- 1997 『ラ・パティスリー・ドゥ・ジョエル』独立オープン
- 2002 TVチャンピオン『チョコレート選手権』優勝
- 2005 八尾西武百貨店 ジョエル八尾西武店 オープン

SHOP パリジェンヌ (和歌山)  
Pâtissier 金剛 一

- 1977 榊ハトキン 入社
- 1980 ビストロヴァンサンク芦屋店
- 1981 ブルガリア日本大使館 料理長赴任
- 1984 神戸北野町フレンチレストラン  
『グラシアニシェフパティシエ』  
ホテルプラザ大阪 製菓長 就任
- 1986 和歌山マリーナシティ 製菓料理長 就任
- 1991 ソベクサコンクール 関西の8名にノミネート  
全国大会4位受賞
- 1996 『パリジェンヌ』独立 オープン
- 2004 TVチャンピオンクリスマスパティシエ選手権  
決勝戦出場

SHOP ラ・ピエール・ブランシュ (兵庫)  
Pâtissier 白岩 忠志

- 1983 神戸『アランカスケビッチ』
- 1986 西宮『ポールボキューズ』
- 1987 神戸『アランシャベル』(神戸ポートピアホテル)
- 1999 芦屋『ショコラティエ・ド・フランス』
- 1993 東京・銀座『養生堂バーラー』『レストランロジェ』
- 1994 神戸『アランカスケビッチ』
- 1995 京都ロイヤルホテル
- 1996 神戸『菓子s/パトリー』製菓長 (ホテルピエナ神戸)
- 2003 神戸にて独立開業
- 2005 『ラ・ピエール・ブランシュ』(元町店) オープン

SHOP シェ・アオタニ (大阪)  
Pâtissier 青谷 展行

- 1978 『菓子工房モナボレオン』入社  
20年間修行  
数々のコンテストに出場し受賞
- 1988 『菓子工房モナボレオン』  
シェフパティシエ 就任
- 1997 『西洋浪漫菓子 シェ・アオタニ』  
独立 オープン

地域の人々に愛される人気店としてTV・雑誌等にも掲載される。

## 各パティシエの提供商品



【オ・グルニエ・ドール】マドレーヌ



【ガトー・ド・ボワ】フリアンタン・オレンジ



【コンツェルト】マドレーヌショコラ



【ジョエル】ウイークエンド



【シェ・アオタニ】石切坂クッキー



【デリチユース】いちじく



【パリジェンヌ】抹茶のスノーボール



【プチトゥベッシュ】パレット

【ラ・ピエールブランシュ】ブラウニー

