

都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「ジージーコー」

芳醇なバターが香る

「愛らしいクリスマスブレッド」

東京マリオットホテルのシュトーレンとパネトーネも販売



森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社（本社所在地：東京都品川区、代取締役社長：伊達美和子）が運営する、都内のホテル等で4店舗を展開しているカフェ「GGCo.（ジージーコー）」は、2021年11月15日(月)より、クリスマスリースをイメージした「クリスマスブレッド」と、東京マリオットホテルのシュトーレン3種とパネトーネを販売しております。

キラキラと輝くイルミネーションや、美しく飾り付けられたクリスマスツリーなど、1年で街がもっとも華やぐクリスマスシーズン。

「GGCo.」のクリスマスブレッド「クイニーアマン - Couronne de Noël - 」は、クリスマスリースの形に焼き上げたブルターニュ地方の伝統的な洋菓子。バターと砂糖を幾重にも織り込んだ生地をキャラメ



リゼしながら焼き上げているので、外側は甘くてパリパリとしていて、噛むと芳醇なバターの香りが口の中いっぱいに広がります。

クイニーアマンと合わせていただきたいドリンクは、冬限定「ホワイトマシュマロモカ」。ロマンティックな雪景色をイメージしたドリンクで、クリスマス気分が一層盛り上がるでしょう。

◆ 「クリスマスブレッド」商品紹介

「クイニーアマン - Couronne de Noël - 」 300 円

バターを幾重にも織り込んで焼き上げたクイニーアマン。厚めのキャラメリゼで、そのパリパリとした食感も楽しめる一品です。クランベリーやピスタチオ、アーモンドを1粒ずつ丁寧に飾り、本物のクリスマスリースのように愛らしく仕上げました。



東京マリオットホテルのシュトーレンは、大小のサイズを揃えた「オリジナル」「ダークチョコレート」「抹茶」の3種。

14 世紀のドイツで誕生したとされるシュトーレンは、酵母を加えた生地にはドライフルーツやナッツが練り込まれた、しっとりとした食感のクリスマスブレッドです。クリスマス前のアドヴェント期間に少しずつスライスしていただきます。

同じく東京マリオットホテルのパネトーネは、レーズンを使った自家製酵母で焼き上げたオリジナルパネトーネ。

イタリアのクリスマス菓子のひとつで、クリスマスの 4 週間前から各家庭のレシピで焼き始めるのが習わしで、ふわふわとした食感が特徴です。オレンジピールなどのドライフルーツを練り込んでいるため、熟成が進むにつれて周囲に甘い香りが広がります。

今年のクリスマスは、おうち時間に、そして、ランチタイムに、ぜひ GGCo.こだわりの甘いクリスマス商品をご賞味ください。

◆「シュトーレン3種」「パネトーネ」商品紹介

シュトーレンは各2サイズで、〈大〉高さ7cm×幅12cm：2,500円 〈小〉高さ5cm×幅10cm：1,200円

「オリジナルシュトーレン」(上段・左写真)

毎年ご好評をいただいている東京マリオットホテルのオリジナルシュトーレンは、バーボン「メーカーズマーク」と、ホテルでブレンドした特製スパイスを使用した大人の一品です。

レーズン、イチジク、オレンジのほか、ピーカンやクルミなど数種のナッツを贅沢に練り込みました。日を重ねるごとに熟成される味わいの変化をお楽しみください。

「ダークシュトーレン」(上段・中央写真)

人気のオリジナルシュトーレンをショコラテイストで、ビターにアレンジ。香り高いブランデーとラム酒に付け込んだマロンやイチジクを、仏ヴァローナ社のカカオニブやココアを用いたほろ苦い生地で優しく包み込みました。リッチで香り豊かな味わいをご堪能ください。

「抹茶シュトーレン」(上段・右写真)

抹茶香る和テイストのシュトーレン。上品な抹茶の生地に、大納言小豆や黒豆、栗をふんだんに練り込みました。しっとりとした生地と栗や黒豆の食感、風味豊かな味わいのコラボレーションをお楽しみいただけます。クリスマスだけの特別なひと品をご家庭でどうぞ。

「パネトーネ」1,500円(下段写真)

ラージサイズのパネトーネは団らんのひとときにぴったりのアイテム。ホテルメイドのレーズン酵母を使用した黄金色の生地にオレンジピールなどドライフルーツを練りこんで風味豊かに焼き上げた、イタリア・ミラノ発祥のクリスマスの伝統菓子です。

◆「クリスマスブレッド」「シュトーレン3種」「パネトーネ」商品概要

- ・販売期間：2021年11月15日(月)から12月25日(土)まで
- ・販売時間：各店舗の営業時間に準じます
- ・取り扱い店舗：〈店舗情報〉記載の全4店舗
- ・*冒頭の画像にあるドリンク(ホワイトマシュマロモカ)は、東京マリオットホテルでは取り扱いませぬ
- ・*「オリジナルシュトーレン」「ダークシュトーレン」「パネトーネ」はアルコールを使用しています

◆ GGCo. とは

日常の何気ないシーンの傍らに、上質なコーヒーと香り高いパン、こぼれる笑顔。どの瞬間も心を躍らせポジティブに過ごしていただきたい…そんな思いをブランドカラーのオレンジに込めました。

豆のクオリティや焙煎法にこだわった淹れたてコーヒー、シーズナルコンセプト「カフェ de 歳時記」で展開される季節のドリンクやブレッド。

アーバンテイストなインテリアで、毎日通いたくなるカフェです。

※WEB サイト：<https://www.mt-restaurant.com/ggco/>

◆ **店舗情報** *新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、営業時間・席数等を一部変更しております。

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*：8:00～15:00 ※定休日：土日祝日

席数*：100

Pastry & Bakery GGCo. 東京マリオットホテル



所在地：東京都品川区北品川 4-7-36

東京マリオットホテル 1F

営業時間*：10:00～20:00 ※定休日：なし

席数*：イートインエリアなし

Café & Bakery GGCo.

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション



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*：8:00～18:00 ※定休日：土日祝日

席数*：80

Café & Bakery GGCo. 神谷町

(東京ワールドゲート)



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*：8:00～15:00 ※定休日：土日祝日

席数*：61

【新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みについて】

森トラスト・ホテルズ&リゾートでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」のガイドラインを遵守しホテル・飲食店の運営を行っております。

- ・入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和や、入口等での消毒の実施
- ・共通接触物の減少と利用時の消毒の徹底、従業員のマスク着用 など

詳細は、「森トラスト・ホテルズ&リゾート」WEB サイトをご覧ください

<https://www.mt-hr.com/press/pdf/guideline.pdf>

本件に関する
報道機関の皆様からの
お問い合わせ

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社
マーケティング&コミュニケーション担当：深町
電話：03-6409-2805 Eメール：fukamachi-m@mt-hr.com