

<記者発表のご案内>

岡山県(県産フルーツのPR事業)とのコラボ商品

監修のフードアーティスト 有坂翔太氏による 「桃太郎パフェ 第2弾」新作記者発表

【日時】 2013年4月11日(木) 13:50~

【場所】 ホテルグランヴィア岡山 19F「アプローズ」

【販売予定日は、4月15日(月曜日)14:30~】

謹啓 時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、ホテルグランヴィア岡山(岡山市北区駅元町 代表取締役社長 渡部 次拓)は、岡山県出身のフードアーティストとして活躍中の有坂翔太氏監修による『桃太郎パフェ』の第2弾を発表いたします。

『桃太郎パフェ』は、岡山県が県産フルーツのPRの一環として、有坂氏を「フルーツ桃太郎」に任命し推進している事業の企画のひとつで、今回が当ホテルとの第2弾のコラボ商品となります。有坂氏が“フルーツの玉手箱”と称するこの『桃太郎パフェ』は、フルーツ王国・岡山が誇る果物がふんだんに使われたオリジナルの逸品です

つきましては、有坂氏を招き、下記の通り記者発表を開催させていただきます。

ご多用中のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、何卒ご来館賜りますようお願い申し上げます。

敬 具

記

【日 時】 2013年4月11日(木) 13:50~(新聞・雑誌) 14:30~(TV)

【場 所】 ホテルグランヴィア岡山 19F・スカイラウンジ「アプローズ」

【出席者】 フードアーティスト 有坂 翔太氏

ホテルグランヴィア岡山「アプローズ」シェフ 以西 敦

※誠にお手数ではございますが、準備の都合上、別紙のFAX.返信用紙にて4月9日(火)までに出欠の及びご希望時間のご返信を賜りますようお願い申し上げます。

お時間等決定次第、ご連絡させていただきます。(先着順となります。)

以 上

■本件に関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア岡山 営業部 販売推進課 (担当)大島、西坂

TEL.086-233-3498 FAX. 086-234-7098

岡山に訪れたすべての皆様に召し上がって頂きたく、岡山で取れたフルーツの玉手箱をご用意致しました。岡山は日本で一番、晴れの日が多く、美味しいフルーツがとれる町です。この岡山「桃太郎パフェ」も地元で取れたフルーツをふんだんに使ったパフェです。

岡山にお越しの際は、是非お召し上がり頂き、噂は他県にお持ち帰り下さいませ。

有坂 翔太



<有坂翔太プロフィール>

岡山県津山市出身。大阪府・辻学園TEC日本調理師専門学校卒業。

大阪の創作フレンチ店に勤務後、食品開発や飲食店に興味を抱き、上京。

都内のレストランに勤務しながら、自分のレシピ本「有坂翔太の LOVE ごはん」を出版。

現在はフリーのフードアーティストとしてTV、雑誌を中心に多方面で活躍している。

フジテレビ CS「ハンサムキッチン」に出演中。

<ホテルグランヴィア岡山 19Fスカイラウンジ「アプローズ」シェフ>



以西 敦

<FAX.返信用紙>

2013年 月 日

ホテルグランヴィア岡山
営業部 販売推進課 行

『桃太郎パフェ 第2弾』新作発表

2013年4月11日(木) 13:50~

新聞・雑誌等の取材は、13:50~14:30

テレビ等の取材は、14:30~

ご出席

ご欠席

※いずれかに✓印をご記入ください。

貴社名	
ご所属 (部署名)	
ご芳名	
ご連絡先	電話:
	FAX:
	E-mail:
備考 ※当日のご要望等 がございましたら ご記入ください	TV等の有坂さんへの取材は、30分刻みとさせていただきます。 第3希望までご記入下さい。 14:30~ () 15:00~ () 15:30~ () 16:00~ () 16:30~ () 17:00~ ()

FAX.送信先:086-234-7098