

報道関係者各位

2017年1月11日

福岡キャリアナリー製菓調理専門学校×ホテル日航福岡
『企業プロジェクト』
学生考案デザートが「セリーナ」に登場！
1月31日（火）迄開催



株式会社ホテル日航福岡（福岡市博多区・総支配人：戸村純三）は、福岡キャリアナリー製菓調理専門学校（福岡市博多区）が行う企業プロジェクトに参画し、学生が考案したデザート4品をカフェレストラン「セリーナ」buffet デザートコーナーに2017年1月31日（火）迄、期間限定で提供します。

福岡キャリアナリー製菓調理専門学校は、プロから学ぶ実践教育を通して人材教育を図る産学共同教育を行っています。

ホテル日航福岡が協力するのは今回が初めてとなり、『buffetのデザート開発』を課題として製菓製パン課パティシエコース製菓&調理コース2年生の63名がプロジェクトに取り組みました。ホテル日航福岡シェフパティシエ 渡辺拓志とレストランスタッフによる2回の審査を経て、全15作品の中から「ふわグルあまちゃん」・「ジェリー」の2品と特別賞「ストロベリーティームース」・「ブラン・ガトー」の2品あわせて4品を選定しました。この選ばれた4品は期間限定でデザートコーナーにbuffetとして並び、考案した学生は実際にカフェレストラン「セリーナ」に立ち、お客様への提供準備やデザートの説明などを行い実践的な研修の最後を締めくくります。詳細は、下記の通りです。

【「企業プロジェクト」概要】

□場所：ホテル日航福岡 2F カフェレストラン「セリーナ」

□フェア名：【冬のグリルと串揚げbuffet】内のデザートコーナーで提供

□期間：2017年1月31日（火）迄開催 17:30～21:00

□料金：ディナー／大人 4,970円、シニア（65歳以上） 3,970円、小学生 2,300円、

幼児 1,200円 *3歳以下は無料 *2時間制、税金・サービス料を含む。

□受賞デザート作品：

グランプリデザート

『ふわぐるあまちゃん』

生クリームといちご、ヨーグルトムースの層で仕上げたさっぱりとした味わいのケーキ。



準グランプリ

『ジェリー』

リキュールジュレにいちご、いちごジャム、いちごムースの層を作り、グラハムクッキーでアクセントをきかせたデザート。



お客様からのお問合せ：カフェレストラン「セリーナ」TEL：092-482-1161（直）

2階カフェレストラン「セリーナ」

■営業時間：6：30～14：30・17：00～22：00 ■席数：88席

白を基調とした明るく爽やかな店内に、存在感のあるアイランド式buffet台が新登場。さらに、パフォーマンスコーナーも登場し、シェフの華麗な手業を目の前でご覧いただけるライブ感たっぷりのbuffetレストラン。また契約農家から届く新鮮な野菜や旬の食材にこだわり、クラシックな洋食からカジュアルなお料理、デザートに至るまで「ホテルだからこそできるbuffet」をお届けします。

■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡営業部マーケティング課

TEL : 092-482-1119 (直通) FAX : 092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25

西原綾子 nishihara.a@hnf.co.jp