



2025年11月26日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

**当ホテルパティシエ 藤野みさとが世界一に！
コンクール優勝作品をクリスマスケーキとして限定販売
予約開始日：2025年12月1日(月)**

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：総支配人 阿部信治）のパティシエ藤野みさとが、2025年11月11日にフランス・ヴァンヌで開催された飴細工国際コンクール「ステファン・グラシェ杯」に日本代表として出場いたしました。藤野は持ち前の技術を遺憾なく発揮した結果、見事に優勝を果たし、世界一の栄光に輝きました。飴細工とともに審査対象である「アントルメ」（チョコレートとプラリネのケーキ）でも味覚部門1位を受賞し、表現力とともに味も最高位の評価を受けることができました。

食のディスティネーションホテルとして今回の評価を大変光栄に思うとともに、これを記念して本コンクール作品のアントルメをクリスマスケーキ「HANA～想いをのせて～」として10個限定で販売いたします。



左) 藤野みさと 授賞式の様子



右) クリスマスケーキ「HANA～想いをのせて～」

■ステファン・グラシェ杯（Trophée International Sucre d' Art Stéphane Glacier）について

2025年11月11日にフランス・ヴァンヌの会場で開催された飴細工国際コンクールです。

各国から12名が出場し、8時間30分の制限時間内に「動植物」をテーマにした芸術作品を飴細工で作りあげます。出来上がった飴細工に、事前に仕上げたアントルメ（チョコレートとプラリネのケーキ）を添えて完成し審査を受け、採点基準は飴細工の芸術評価に加えてアントルメの外観・味・香りなどです。



■パティシエ藤野みさとについて

入社 10 年目のパティシエ。

食のディスティネーションホテルを目指す当社の取り組みの一環としてこれまでにも数々のコンクールに 出場し、優秀な成績をおさめてきました。

<作品についてのコメント>

コンクールのテーマ「動植物」から、アントルメは商品名の通り“花”をモチーフに、素材本来の良さや味・香りを存分に味わっていただきたいという想いを込めて仕上げました。飴細工には、フランスで幸運の象徴とされる“蝶”に、自身の想いや皆さんからの希望をこめた花々を届けてもらうイメージを表現しています。



<経歴>

- 2015年 ホテルグランヴィア大阪入社
- 2015年 第12回 キリ クリームチーズコンクール ジュニア部門 最優秀賞
- 2018年 第59回西日本洋菓子コンテスト ピエス・アーティスティック部門
(アメ細工) 優良賞
- 2019年 ジャパン・ケーキショー東京 ピエス・アーティスティック部門
(アメ細工) 金賞
- 2019年 第60回西日本洋菓子コンテスト ピエス・アーティスティック部門
(アメ細工) 優良賞
- 2021年 第61回西日本洋菓子コンテスト ピエスモンテ(アメ細工) 部門 農林水産大臣賞・ドーバー洋酒貿易杯・最優秀賞
- 2024年 The Pastry Queen 日本予選 2024 優勝
- 2025年 飴細工国際コンクール ステファン・グラシエ杯 優勝

■クリスマスケーキ「HANA～想いをのせて～」概要（価格には税金が含まれております。）

店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

予約期間：12月1日(月)～12月15日(月)

受取期間：12月20日(土)～12月25日(木) 11:00～18:30

価格：「HANA～想いをのせて～」 30,000円 (限定10個)

※1日3個までの受注とさせていただきます。

予約：【WEB】<https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/rh/takeout/001819>

【電話・店頭】ラウンジ「リバーヘッド」 06-6347-1403



商品概要：

チョコレート本来のおいしさとナッツの香ばしい風味を味わえるよう全15パートで構成しています。チョコレートの甘み・苦み・酸味・コクなどがバランスよく感じられるようムースやクリーム、ビスキュイなどを組み合わせ、さらにプラリネのムースやヘーゼルナッツのダックワーズなど、ナッツの香ばしさと食感を加えます。濃厚ながらも滑らかな口当たりに仕上げました。

[サイズ] 直径約18cm×高さ約6.5cm

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

マーケティング部 TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 ラウンジ「リバーヘッド」 TEL: 06-6347-1403