

■東京一流ホテルのシェフたちも被災者応援！



ハイアット リージェンシー 東京(株式会社ホテル小田急)の一流シェフである土屋喜靖パティシエは“米粉ケーキサレ”と“米粉クッキー”で被災者を応援。



2011年5月8日(日)早朝、土屋パティシエが寝ずに焼き上げた「米粉ケーキサレ」が福島県会津若松の避難所近くに届けられた。
現地で待ち構えていた【新宿割烹中嶋】の中嶋貞治シェフが早速、避難者の方々260人分に食べやすいように切り分けて会津市災害対策本部の職員に手渡し、福島県「ふれあい体育館」「河東総合体育館」(住所:福島県会津若松市)で配られた。

※「米粉ケーキサレ」は直訳すると米粉で作った塩ケーキ。
今回はカレー味仕上げ



ホテルのペストリーショップに並ぶ土屋パティシエのクッキーやパウンドケーキなどの焼き菓子

ケーキサレは子どもからお年寄りまで大人気、一流パティシエの“米粉”の焼き菓子は被災地でも大活躍！

さらに、土屋パティシエはこの反応を聞き、もっと多くの被災者の方々に食べていただくこと、得意とするクッキーを考案。

チョコレート味とココナッツ味で**特別に**米粉を使用したクッキーを2,000枚も普段の作業の合間に焼き続けました。

このクッキーは5月16日(月)ハイアット リージェンシー 東京から、今度は東北の伊達支援隊に送られ宮城県被災地(石巻方面)に配布される。

〒984-0015
宮城県仙台市若林区卸町4-4 日本軽貨物仙台
『ボランティアプラットフォーム 伊達輸送隊』



チョコレート味とココナッツ味



- 主催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構
- 協力 ハイアット リージェンシー 東京(株式会社ホテル小田急)

