

## 森鷗外生誕 150年

# 鷗外のロマンスから生まれた新スイーツが文京区の銘菓に認定 椿山荘／フォーシーズンズホテル椿山荘 東京

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役社長:末澤 和政)が運営する椿山荘とフォーシーズンズホテル椿山荘 東京ではこのたび、両施設が企画・発売をした2種類のスイーツが、文京区が募集した『文の京(ふみのみやこ)ゆかりの文人銘菓』に認定されました。

『文の京ゆかりの文人銘菓』は、文京区が2012年2月から7月にかけて、区ゆかりの文人である森鷗外、夏目漱石、樋口一葉、石川啄木のいずれかにちなんだ創作土産菓子を募集した企画です。

今回認定されたスイーツは、椿山荘の『鷗外の思い出 リンゴのコンポートとマスカルポーネのムース』と、フォーシーズンズホテル椿山荘 東京の『抹茶バウムクーヘン〜鷗外〜』の2種類。椿山荘を所有していた山縣有朋公が主宰し、鷗外が幹事を務めた歌会が当時の椿山荘で催されたことから、両施設とも鷗外にちなんだスイーツを提案いたしました。

『鷗外の思い出 リンゴのコンポートとマスカルポーネのムース』は、鷗外が果物を全て煮て食べていたことにちなんだスイーツ。『鷗外の恋 舞姫エリスの真実』(講談社)の著者、六草いちか氏による「煮た果物は、鷗外がドイツで出会ったエリーゼとの思い出の味なのでは。エリーゼは、鷗外作『舞姫』のヒロイン、エリスのモデルになったと推測されます」というアドバイスを受け、「鷗外流に煮たりんご(コンポート)をふんだんに使い、エリーゼとのロマンスを連想させる、甘酸っぱくほろ苦いスイーツに仕上げました」(話=考案者:椿山荘パストリー担当 高橋郁江)

『抹茶バウムクーヘン〜鷗外〜』は、鷗外が留学し、その後の人生に多大なる影響を与えたドイツの代表的なお菓子・バウムクーヘンをアレンジしたもの。文京区のマークであるつつじをモチーフにした葉の模様をあしらったこのスイーツは、「医師、翻訳家、小説家など、鷗外の多彩な経歴とバウムクーヘンの年輪を重ねました。また、緑豊かな椿山荘の庭園にちなみ、抹茶風味に仕上げました」(話=考案者:フォーシーズンズホテル椿山荘 東京パストリー担当 玉井智子)

芸術や文化に親しむ秋、文人に思いを馳せ、手土産にも最適な2つのスイーツをお召し上がりください。

### 『文の京ゆかりの文人銘菓』※認定スイーツ概要

#### ◆『鷗外の思い出 リンゴのコンポートとマスカルポーネのムース』

販売場所: 椿山荘 3階 カフェ「フォレスト」 / Tel. 03-3943-5489 (受付 9:00~21:00)  
価格: 550円(消費税・サービス料込) \*10月下旬よりテイクアウト販売もいたします。

#### ◆『抹茶バウムクーヘン〜鷗外〜』

販売場所: フォーシーズンズホテル椿山荘 東京 3階 「パストリー & チーズショップ」 / Tel. 03-3943-7613  
価格: 1,470円(消費税込) (受付 8:00~21:00)

※企画について詳しくは、文京区のホームページをご覧ください [http://www.city.bunkyo.lg.jp/sosiki\\_busyo\\_academy\\_kanko\\_bunjinmeika.html](http://www.city.bunkyo.lg.jp/sosiki_busyo_academy_kanko_bunjinmeika.html)



『鷗外の思い出 リンゴのコンポートとマスカルポーネのムース』



椿山荘  
パストリー担当 高橋郁江



『抹茶バウムクーヘン〜鷗外〜』



フォーシーズンズホテル椿山荘 東京  
パストリー担当 玉井智子

2013年1月1日、椿山荘とフォーシーズンズホテル椿山荘 東京は「ホテル椿山荘東京」に生まれ変わります  
〜世界をもてなす、日本がある。ホテル椿山荘東京〜

2012年10月1日、ホテル椿山荘東京のウェブサイトが誕生いたします【<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/>】

### 取材に関するお問い合わせ

〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8

藤田観光株式会社 広報部

小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子・稲田 彩美

TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735