

2021年9月24日

京王プラザホテル ニュースリリース

 京王プラザホテル フィーチャー100
 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、今年開業50周年を迎えました。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして私たちのおもてなしに秘められたエピソードをシリーズでお届けしてまいります。

■VOL. 79 豊富なバラエティでホテルデザートを彩る、自家製アイスクリーム

多くのパティシエを擁する強みを生かし、館内で提供するスイーツを手作りする京王プラザホテル。多彩な美味しさで人気を博すアイスクリームも、その例外ではありません。ペストリー内のアイスクリーム専属スタッフ、グラシエたちが自家製造し、常時30～40種類のアイスクリームとシャーベットをご用意しています。



基本となるバニラアイスクリームの作り方は、牛乳、生クリーム、卵、バニラなど厳選した原材料をアイスクリーム専用の製造タンクに入れ、攪拌・加熱・低温殺菌・冷却熟成を経て、冷蔵庫で攪拌しながら冷やし固めるというもの。およそ3時間にわたる工程を、グラシエたちは約6℃に保たれた冷蔵庫内で作業し続けます。高級なバニラを惜しみなくふんだんに使い、攪拌の際の空気の含有率などに細かく気を配りながら仕上げる品のある風味豊かな味わい。なかでも冷蔵庫から取り出すタイミングは、舌触りの良さを左右する最重要ポイントといえます。

このバニラをはじめ年間約100種類も及ぶバラエティの豊かさは、京王プラザホテルがもつレストランの多様性の証。和洋中はもとより世界各国のデザートをご提供する底力が、数々のユニークなレシピを誕生させてきたのです。季節の味覚や素材のフレーバーを巧みに生かして仕上げるホテルメイドのアイスクリーム。グラシエ自慢の逸品がホテルデザートの魅力をいっそう高めています。

※上記の数字は2019年時

■VOL. 80 ホテルの料飲を支える器材の達人、スチュワード

みなさんは「スチュワード」という言葉をご存知ですか？

ホテルにはさまざまな分野のプロフェッショナルがいますが、スチュワードは館内で使用する食器・什器・備品などすべての料飲器材の管理を一手に受け持つ職種のこと。いわば器材の達人です。



京王プラザホテルが保有している料飲器材は、その種類だけでも約1,300種類。お皿や食器が約15万点、グラスが5万6,000点、カトラリーが約12万7,000点、その他銀器などが約8,000点にもものぼります(2020年時)。

この膨大な料飲器材を把握し、いかに効率的に宴会場や各店舗に配していくかがスチュワードの腕の見せどころ。緻密なオペレーションで、日々、器材の流れをコントロールしています。また、陶器や銀食器など種類ごとに洗浄方法も異なる器材の管理には、スチュワードの専門知識が不可欠です。

さらに新店舗のオープンやリニューアルの際に必要な器材の種類や数を割り出し、料理長の希望に沿った器材を探し出し提案することもスチュワードの大事な仕事。料理を引き立て、サービスをやすく、お客様にも召し上がりやすい最適な器選びができるようになるには、7～8年のキャリアが必要といえます。

レストラン・バーで出会う素敵な器もお皿も、美しく用意されたグラスもカトラリーも、器材を知り尽くしたプロの技があってこそ。表舞台にはなかなか見えない仕事ですが、誇りを持ってホテルのおもてなしを支える縁の下の力持ちなのです。

本件に関するお問合せ先：株式会社京王プラザホテル

営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・小田 力・川嶋 慶子・波多野 千恵子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp

