

2025 年 7 月 31 日

ホテルオークラ京都 調理部製菓課小山 美由紀が
洋菓子コンクールで最優秀賞を受賞した夏スイーツ「ソレイユ」を
8 月 1 日より期間限定で販売

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 清水 博、東証スタンダード市場)は、2025 年 8 月 1 日(金)～8 月 31 日(日)の期間、洋菓子コンクールにて最優秀賞を受賞した、太陽と向日葵をイメージしたスイーツ『ソレイユ』を「カフェ レックコート」にて販売いたします。

期間限定で販売する『ソレイユ』は、ホテルオークラ京都 調理部製菓課所属のパティシエ小山 美由紀が、2025 年 7 月 7 日(月)に開催された洋菓子コンクール「七夕イベント」(吉田産業株式会社主催・京都府洋菓子協会後援)にて最優秀賞を受賞したスイーツです。本年度で 5 回目となる同コンクールは、「夏を連想させるお菓子」をテーマに実施され、60 名の応募の中から小山の『ソレイユ』が最優秀賞に選ばれました。

『ソレイユ』は、太陽と向日葵をモチーフに考案されたスイーツで、カカオパルプピューレで作ったムースにヨーグルトとマンゴーを合わせることで、さっぱりとした中にもまろやかさのある味わいに仕上げています。オレンジゼリーにマンゴーピューレを流し込むことで濃厚さを加え、中央には小さな太陽を表現。また、向日葵の葉に見立てた花穂ジソの葉のあしらいや立体的に構成されたデザインは、洋食調理の経験をもつ小山ならではの表現力が活かされたポイントです。

期間限定でご提供するパティシエの自信作をぜひお試しください。



小山 美由紀(こやま みゆき)プロフィール

辻製菓専門学校、辻調理師専門学校を卒業後、
ホテルオークラ神戸の洋食調理部門で経験を積む。
2023 年よりホテルオークラ京都 調理部製菓課にて勤務。
カフェ レックコートにて販売しているクッキーのデザインも手掛けているパティシエ。

◆ソレイユ販売概要

【販売期間】 2025 年 8 月 1 日(金)～8 月 31 日(日)

【販売時間】 10:00～20:00(L.O.)

【販売店舗】 カフェ レックコート(ホテルオークラ京都 1 階)

【 価 格 】 テイクアウト 780 円(消費税込) / イートイン 900 円(消費税・サービス料込)

【お問い合わせ】 Phone: (075)254-2517

*表示金額には消費税・サービス料を含みます。 *写真はすべてイメージです。

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:笠井

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / E-mail: r-kasai@kyotohotel.co.jp