

ハワイ Hawaii

「ロイヤルハワイアン ベーカリー」のPink Palace Box



本間律江=文
Text by Ritsue Honma

角田 進=撮影
Photo by Susumu Tsunoda



Royal Hawaiian Bakery

The Royal Hawaiian,
a Luxury Collection Resort 1F
2259 Kalakaua Ave.
Honolulu Hawaii 96815
☎808-923-7311
<http://jp.royal-hawaiian.com/bakery.htm>
情報は2017年3月現在のものです。

(奥から)マンゴーやパイナップルなどのナチュラルドライフルーツが入った自家製の無添加グラノーラ 15ドル(約1,700円)。ホテルをモチーフにしたベルタワーボックス 18ドル(約2,035円)は、上段にはストロベリーを使用したチョコレートクッキー、中段にはキャラメルポップコーン、下段にはマカダミアナッツのストロベリーチョコレート。手前がマカダミアナッツのミルクチョコレート、19.5ドル(約2,205円)。ダークチョコレート、ストロベリーチョコレートと3種あり。

太

平洋のピンクパレスと称されるホテル「ロイヤルハワイアンラグジュアリーコレクションリゾート」が今年で創業90周年を迎える。建設当時のワイキキにはタロイモ畑が広がり、代々ハワイ王朝の保養地であったビーチ沿いに、異彩を放つピンク色の建築物が登場したのだから、ハワイアンたちもさぞ驚いたに違いない。

ここに並ぶスイーツのほとんどは、ハワイ産の食材が使用されているというこだわりよう。一押しは、ハワイ島産マカダミアナッツをオアフ島産カオのチョコレートでコーティングした、ハワイづくしの共演だ。いま注目のワイアルアで栽培されているカオは、唯一のアメリカ産。カオは赤道付近が栽培地であることから、北緯二一度の土地では絶対に育たないといわれていたが、農園の人々の情熱が奇跡を起こしたのだ。ダークベリーのような、ほんのり広がるフルーティ

いな香りが後を引く。ホテルのピンク色をモチーフにしたオリジナルパッケージには、伝統ともにもアロハの心をお持ち帰りいただきたいという思いが込められている。商船会社の創立者、ウィリアム・マートン氏が旅客宿泊施設として手掛けたこのホテルには、創業時からおもてなしの心が息づいているのだ。彼はきつこう囁いているだろう。「このピンク色の箱を開ければ、いつでもハワイを感じる事ができます」