

新商品『ホテルブーランジェが本気で作ったおつまみパン』

ロイヤルパインズホテル浦和 1F「ラ・モーラ」で6月14日より発売

ロイヤルパインズホテル浦和（さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人：真野 浩明）は、2021年6月14日（月）より、新商品『ホテルブーランジェが本気で作ったおつまみパン』3種を1Fのペストリーショップ「ラ・モーラ」で販売いたします。



【商品情報】『ホテルブーランジェが本気で作ったおつまみパン』 3種：各¥380（税込）

■**たっぷりオリーブと海苔の地中海風バトン**：ブラックオリーブと海苔を生地に混ぜ込みました。贅沢に使用したオリーブと海苔の風味が、ワインやシャンパンと合い、マリアージュをお楽しみいただけます。

■**激辛ハラペーニョとベーコンのバトン**：ハラペーニョの刺激的な辛さとベーコンの旨味が、ビールやハイボール、テキーラとの相性も抜群です。強烈な辛みで、辛い物が好きな大人にご満足いただける逸品です。

■**ヘーゼルナッツとショコラのバトン**：生地にふんだんに織り込んだヘーゼルナッツの香りと食感が楽しめます。チョコレートチップのビターな甘さが、ウイスキーやラム酒にピッタリです。

【開発担当者】チーフブーランジェ 内田 健介

ドイツの都市シュトゥットガルトでパンの製法や歴史、文化を学び帰国。

その後、全国で約30店舗を展開する人気のブーランジェリー「メゾンカイザー」のグランシェフを務める。2020年1月よりロイヤルパインズホテル浦和チーフブーランジェに就任。



【販売店舗】ペストリーショップ「ラ・モーラ」(1階)

季節感あふれる上質な素材を使ったお菓子やパンなどを、バラエティー豊かに取り揃えたショップです。お菓子作りの様子をご覧いただける開放的な店内では、心を込めて仕上げたお菓子やパンを、テイクアウトやイトインでお楽しみいただけます。

営業時間：【テイクアウト】午前10:00～午後8:00【カフェ】午前10:00～午後5:00(ラストオーダー午後4:00)

※営業状況は自治体の要請に応じて変更となる場合があります。詳しくはホームページをご覧ください。

ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地:埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1 開業日:1999年(平成11年)10月7日

主要施設:客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場、チャペル、神殿、写真室、他

アクセス:JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号:048-827-1111(代表) 公式ホームページ:<https://www.royalpines.co.jp/>



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL.048-827-1181(直通) FAX.048-827-1115 MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com(福富)