

報道関係各位

ナガノパープルとシャインマスカットのデニッシュ&タルト新発売 9月17日より、ロイヤルパインズホテル浦和「ラ・モーラ」

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、種がなく皮まで食べられる人気の高級ぶどうナガノパープルを贅沢に使用した新商品『ナガノパープルとシャインマスカットのデニッシュ』と『ナガノパープルのタルト』を1Fのペストリーショップ「ラ・モーラ」で、9月17日（金）より販売いたします。



■『ナガノパープルとシャインマスカットのデニッシュ』 ¥480（税込）

ナガノパープルとシャインマスカットを贅沢に使用したザクザクの生地とフルーツが楽しめるデニッシュです。

下地には自家製カスタードクリームとサワークリームを、さらにフルーツの下には自家製カスタードクリームと生クリームを合わせて絞っています。フルーツの素材の味をお楽しみいただけるようクリームの量はひかえめにして、大人のためのデニッシュに仕上げました。

【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。



■『ナガノパープルのタルト』 ¥600 (税込)

渋みが少なく、華やかに香り、芳醇な甘みが特徴のナガノパープル楽しんでいただくため、タルトにしました。たっぷりアーモンドを使用したサクサクのタルト生地と、甘さ控えめでなめらかな生クリームが、旬のナガノパープルの果汁と混ざり合い、お口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。

【開発担当者】シェフパティシエ 山下 貴弘

2009年若きパティシエの登竜門とされる「内海杯ジュニアコンクール」で最優秀賞を受賞。2012年、国際菓子コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」日本予選で最優秀賞を受賞、さらに2014年には同賞の本選、世界大会において2位を受賞。2018年よりロイヤルパインズホテル浦和のシェフパティシエに就任。

**■販売店舗：ペストリーショップ「ラ・モーラ」(ロイヤルパインズホテル浦和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、テイクアウトやイー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)

※営業状況変更となる場合がありますので、ホームページをご確認ください。

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

アクセス: JR「浦和駅」西口より徒歩 7 分

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

電話番号: 048-827-1111 (代表)

公式ホームページ: <https://www.royalpines.co.jp/>



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)