

報道関係各位

2014年11月19日

新ベーカリーシェフ 竹内哲也がお届けする

クリスマスのごく新しい伝統菓子パン「シュトーレン」

2014年11月20日(木)販売開始

JRタワーホテル日航札幌(札幌市中央区北5条西2丁目、総支配人 深谷浩司)では、クリスマス時期におすすめの季節限定菓子パン「シュトーレン」(約16cm・3,000円(税込))を発売いたします。

シュトーレンはドイツ発祥の伝統菓子パンで、本場ではクリスマスを待つ間に少しずつスライスをして食べ、日ごとにパンに移っていくフルーツやバター風味を楽しむ習慣があります。日本では、生クリームを使用したデコレーションケーキなどをクリスマス当日に楽しむご家庭が多くありますが、今年は「シュトーレン」を少しずつ召し上がりながら、クリスマスまでの期間を過ごしては如何でしょうか。冬を美味しく丁寧に過ごす、日本人にとっては新しい食習慣のご提案です。

今年は、10月に着任した新ベーカリーシェフ・竹内哲也こだわりのレシピで、一つひとつ丁寧に仕上げお届けいたします。バターを贅沢に使った生地に洋酒で香りづけしたフルーツやアーモンドを練り込みふっくらと焼き上げ、バターでコーティング。じっくりと寝かせ味わいをなじませました。この期間限定、大人の味覚です。日増しに寒くなる冬の朝のちよつとしたお楽しみとして、また夜の食後の団らんのひとときに大切な方と一緒に召し上がりください。



JRタワーホテル日航札幌
ベーカリーシェフ
竹内 哲也
(たけうち てつや)

1972年生まれ・東京都出身
タイユヴァン・ロブション(現
ジョエル・ロブション(東京恵比寿))
ブーランジェリーアンシャンテ
(札幌)を経て、2014年10月より
現職。

- 商品名称/シュトーレン
- 販売期間/2014年11月20日(木)~12月25日(木)
- 場所/JRタワーホテル日航札幌 1階カフェ「セリーナ」
- 料金/大きさ約16cm・1個3,000円(税込)
- 備考/ご予約可。ご贈答用の専用箱もご用意しています。箱入り3,200円(税込)

■報道関係の方からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌

マーケティンググループ 大嶋弥生

TEL.011-251-6325 / FAX.011-218-6672

marketing@jrhotels.co.jp

※ご取材や写真のe-mail送付をご希望の際は、お気軽にお申し付けください。

■お客様からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌

1階カフェ「セリーナ」(09:00~19:00)

TEL.011-251-6338(レストラン直通)