



# NEWS RELEASE

2017年12月12日  
株式会社ラスイート

報道関係各位

## スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野

### パティシエがひとつひとつ心を込めて作りあげるホテルメイドのスイーツ バレンタインデー&ホワイトデーフェア 2018 開催

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営の「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野 (代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区)」は、バレンタインデーとホワイトデーのギフトにぴったりのオリジナル商品を期間限定で販売します。

「愛を伝えたい」「感謝を伝えたい」そんな気持ちを、パティシエがひとつひとつ心を込めて作りあげます。ホテルメイドならではのこだわりのギフトが特別な時間を彩る、2018年のバレンタイン。ル・パンの限定商品で、大切な方とロマンティックなひとときをお過ごしください。



～バレンタインデーフェア～ 2018年2月1日(木)～2月14日(水)



#### ◆ル・パン ショコラコレクション ～兵庫五国の恵み～ ¥2800

フランス・ヴァローナ社のショコラと、兵庫五国それぞれの特産品を合わせたル・パンオリジナルのショコラセレクションです。播磨は金胡麻、摂津は黒松白鹿の純米酒と吟醸酒粕、淡路は平岡農園の淡路島レモン、丹波は丹波栗、但馬はこうのとり生姜、そしてシェフパティシエ特製のパッションフルーツショコラを加えた計6種。兵庫五国の恵みをスイーツでご堪能ください。



#### ◆マンディアン (ダーク・ミルク・ホワイト) 各¥1200

フランス・ヴァローナ社のショコラを使用したマンディアン。ダークにはピスタチオ・ヘーゼルナッツ・アーモンド・カシューナッツとたっぷりのドライフルーツを、ミルクにはオレンジ・ユズ・ヘーゼルナッツを、ホワイトにはイチゴとクランベリーをそれぞれトッピングしました。

～ホワイトデーフェア～ 2018年3月1日(木)～3月14日(水)



#### ◆マカロン ラ・スイート ¥1800

ホワイトデーのみ登場するマカロンの詰め合わせセット。今年はショコラ・フランボワーズ・キャラメルブルーサルレ・ピスタチオ・ユズ・バニラの6種。カラフルで見た目にも楽しい限定商品です。

※表示料金は消費税を含みます。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1085>

◆お客様のお問い合わせ先：スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野 TEL：078-251-3800

本件に関するお問い合わせ 株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑、呉、中川  
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

## 【スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野 概要】

施設名 : スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野  
住所 : 〒650-0003 神戸市中央区山本通 2-7-4  
電話番号 : 078-251-3800  
公式サイト : <https://www.l-s.jp/lepan/>  
開業日 : 2012年4月23日  
営業時間 : 8:00~19:00  
定休日 : 無休 (イベント時を除く)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの朝食でご提供するパンがご好評をいただき、持ち帰りを希望されるお客様の声が多かったことから、2012年春「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」がオープンしました。ラ・スイートが開業以来提唱している「キュージーン・テロワール (地産地消)」のコンセプトを受け継ぎ、非常に鮮度の高い兵庫県産の牛乳や、六甲の「布引の水」、兵庫県産の小麦粉、丹波産の黒豆や小豆、但馬特産とち蜜、その他の旬の野菜や果物など、地元・兵庫県産の食材をふんだんに使用しています。一方で、パンやスイーツの食感や風味をより豊かにするために世界中の食材にも目を向け、「食の安心・安全」というポリシーにとことんこだわり、選りすぐりの食材を集めながら商品づくりに取り組んでいます。

LE PAN はおいしい商品をつくるだけでなく、日々の生活スタイルや、大切な方への贈り物として極力添加物の入らない安心安全なスイーツを選ぶお客様のことを考え、健全な食文化の提供をしていきたいと考えております。



三宮駅より北へ生田神社のわきを通り、異国情緒ある北野の街並みを散策しながら上がること10分。美術館や落ち着いた雰囲気のお店が立ち並ぶ一角に。



店内には、焼き立てのパンが並び、ショーケースには鮮やかな季節のフルーツを使用したスイーツが並びます。



添加物を極力使用しないポリシーの元、身体に優しく、毎日食べても空きのこないシンプルな味わいが特徴。



「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、厳選した兵庫五国の食材を使用し、季節感あふれる上質で健康的な味わいにこだわりました。



定番の「ショコラ・オレンジ」。チョコレートと相性の良いオレンジのムースと、少し苦みのあるオレンジのマーマレードジャムをムースの中にとじ込めました。



昔ながらの製法を重んじ作られた焼き菓子は、お土産として、お持たせのお菓子として人気。クッキーが入る専用ボックスも用意しています。



時期に合わせて厳選したりんごを使用したアップルパイ、新鮮・安心・安全な卵や六甲山麓の牛乳を使用したスフレフロマージュはお取り寄せが可能。



【オーダーメイドアニヴァーサリーケーキ】  
ホテルで開催されるウェディングケーキはもちろん、ご自宅でお祝いするお誕生日や記念日のケーキも承ります。