

報道機関各位
プレスリリース2012年12月19日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル

帰省・地方へのお土産「ラスク」の人气が急上昇！
新しい大阪土産 “おきつねラスク”
大阪新阪急ホテルで12月27日(木)より販売



大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田一丁目 1-35 総支配人 遊川 剛正）では、新たなブランドを立ち上げ、お土産用のスイーツを販売いたします。

■お土産用商品開発について

- ①大阪新阪急ホテルは大阪北区中心地にあり、駅に隣接している事、目の前がリムジンバス発着場所である事からも気軽に買いやすい場所に位置しております。
- ②パティシエのブランド構築
世界料理オリンピック金賞受賞パティシエ「^{くぼた ひでき}窪田秀樹」が監修するブランドを新たに立ち上げます。季節ごとの新作スイーツはもちろん、定番のお土産スイーツの開発を行い、ブランド向上を目指します。
- ③持ち運びしやすいように軽くし、日持ちがする事、購入しやすい金額に設定いたしました。
- ④『窪田オリジナル』を追求し、今回ラスクでは珍しい、「お揚げ」を使っております。

■商品概要

商品名	おきつねラスク	
内容	化学添加物を一切使用せず、遺伝子組み換え大豆も使用しないで作られたこだわりのお揚げ、伊予名産「松山あげ」を使い、砂糖とバターを絡めて1度焼きさらにクッキー生地を塗り、もう1度焼き上げました。口当たりと柚子の香りをお楽しみください。	
販売価格	6本袋入り	420円
	10本箱入り	735円（いずれも消費税込）
販売期間	2012年12月27日（木）より販売開始	
販売場所	ラウンジ「ブリアン」（大阪新阪急ホテル1階）	
営業時間	10：00～23：00	
電話番号	06-6372-5101（ホテル代表）	

「おきつねラスク」写真




パティシエ ^{くぼた ひでき} 窪田 秀樹

1996年 西日本洋菓子コンテスト第21回「工芸菓子の部」最優秀賞受賞
2004年 第21回世界料理オリンピック「デザート部門」金賞受賞

この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / ^{いまや ゆうこ} 今屋 優子・^{しまの あけみ} 嶋野 朱美

PHONE (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております