

PRESS RELEASE



報道関係 各位

2023年12月6日
株式会社大庄

冬限定!カシス香る『黄金のフレンチトースト』登場! 高級デニッシュ食パンMIYABIのカフェで 12/8より販売開始

販売期間は 2023年12月8日~2024年1月31日まで



▲『黄金のフレンチトースト』 Le Pain Dore -Cassis- (ル・パンドレ -カシス-)

『CAFE & BAKERY MIYABI (以下、カフェ&ベーカリー ミヤビ)』(運営:株式会社大庄/代表取締役社長:平了壽)は、高級デニッシュ食パンMIYABIを使用した“カシス香る”『黄金のフレンチトースト』 Le Pain Dore -Cassis- (ル・パンドレ -カシス- 980円税込)を冬限定で販売します。販売期間は2023年12月8日(金)から2024年1月31日(水)まで。ル・パンドレ -カシス-は、2ヵ月で3300食以上注文された人気商品『黄金のフレンチトースト』シリーズの2作品目となります。鮮やかなカシスピンクが可愛いフレンチトーストと一緒に、クリスマスや冬のひとときをすごしてみたいかたがでしょうか。

カシス香る『黄金のフレンチトースト』とは

“カシス香る”『黄金のフレンチトースト』ル・パンドレ -カシス-は、2023年9月23日から12月7日までの秋限定で販売した前作オレンジフレーバーに続くシリーズ2作品目。今回のル・パンドレ -カシス-では、漬け込み液にカシスピューレと白ワイン、コク深いフレッシュクリームを使用。フルーティな香りと酸味が華やかな冬にぴったりな大人のフレンチトーストです。まずは何も付けずそのまま、お好みでチョコレートソースをかければ、ほろ苦い甘味とのハーモニーが楽しめます。『黄金のフレンチトースト』シリーズは、「ホテル ヴィラフォンテーヌ グランド 羽田空港」(運営:住友不動産ヴィラフォンテーヌ株式会社)内レストラン「オールデイダイニング グランドエール」の井上シェフがレシピを監修。MIYABIの芳醇な香りと上品な甘さ、外はサクサク中はしっとりふわふわとした食感を活かしたメニューとして誕生しました。



▲『オールデイダイニング グランドエール』の井上シェフ



■デニッシュ食パンMIYABIについて

京都・祇園のパン職人が「クロワッサン」のような美味しい食パンができないかと試行錯誤し、1985年に誕生。厳選された最高級的小麦粉を使用した生地に、発酵バターと練乳をブレンドした特製オリジナルクリームを幾層にも折り込んだミルク風味の上品な甘さが特徴です。通常の食パンなら4～5時間でできるところを、熟練のパン職人が妥協することなく10～11時間かけて一本一本丁寧に焼きあげます。

【商品詳細情報・概要】

『黄金のフレンチトースト』 Le Pain Dore -Cassis- (ル・パンドレ -カシス-) 980円・税込

◆販売期間：2023年12月8日(金)～2024年1月31日(水)

【『黄金のフレンチトースト』販売店舗】

◆店名：カフェ&ベーカリー ミヤビ オランダヒルズ店 (神谷町駅)

所在地：〒105-0001 東京都港区虎ノ門5丁目11-1

オランダヒルズ森タワー1階・2階

◆店名：カフェ&ベーカリー ミヤビ 神保町店

所在地：〒101-0065 東京都千代田区西神田2丁目1-13

◆店名：カフェ&ベーカリー ミヤビ 大森店

所在地：〒143-0023 東京都大田区山王2丁目5-7



▲オランダヒルズ店 (神谷町) 外観

■ホテル ヴィラフォンテーヌ 羽田空港とは

「ヴィラフォンテーヌ 羽田空港」は、世界各地や日本各地から訪れるビジネス客・観光客を受け入れる全1,717室の2つのホテルに加え、レストラン・バー&ラウンジ、展望天然温泉を備えた温浴施設や催事に利用可能な大型イベントホールが揃っており、日本が誇るおもてなしを世界に発信する拠点「羽田エアポートガーデン」内にあるホテルです。



■オールデイダイニング グランドエールとは

早朝から深夜まで利用できるオールデイダイニングです。季節の食材を使用し、バラエティ豊かな料理をbuffetやアラカルトで楽しめます。シズリングキッチンでは、シェフが目の前で調理し、“できたて”の料理を提供します。広々とした空間で、見て楽しい、食べておいしい料理が堪能できます。

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑(つづき) / 古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp