

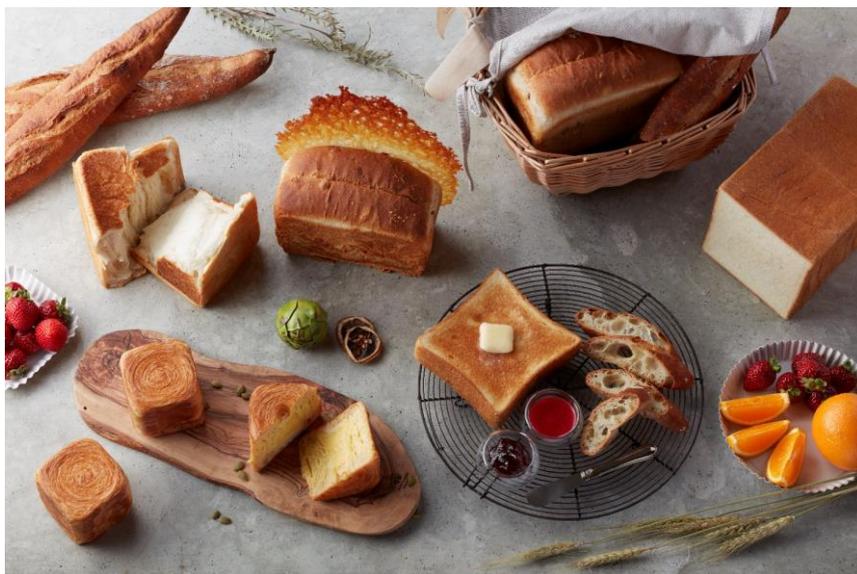
PRESS RELEASE

2020年1月15日

グランドニッコー東京 台場

毎日の食卓をちょっとだけ贅沢に
もちもち、ふわふわ、サクサクなどさまざまな食感を味わえる
グランドニッコー東京 台場
5種のこだわりパン
1月17日(金)より販売開始

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区 代表取締役社長 総支配人:塚田 忠保)では、2020年1月17日(金)よりホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、「毎日の食卓をちょっとだけ贅沢に」というコンセプトのもと、厳選した素材、手間ひまかけた製法にこだわったパン5種類の販売を開始いたします。



このたび新たに販売するのは、個性豊かな5種のこだわりパン「極-KIWAMI-」、「絹-KINU-」、「芳-KAORI-」、「熟-JYUKU-」、「累-KASANE-」です。素材、製法、見た目や商品名にもベーカリーシェフのこだわりと想いが詰まっており、商品名にはそれぞれの特徴を表す漢字一文字を使っております。

高級食パン「極-KIWAMI-」は、小麦、牛乳、バター、高級たまごを全て北海道産で揃え、水分を最大限に入れることでしっとりとした食感を実現しました。「絹-KINU-」は、小麦粉に熱湯を加えもちり感を増した湯だねパンで、独特のうまみや甘み、美味しい状態が長持ちすることが特徴です。そのほか、生地を4割を占めるたっぷりのチーズとローストしたクルミ、パルメザンチーズの香ばしい香りを一緒に味わうチーズブレッド「芳-KAORI-」、24時間かけて生地を長時間熟成させ、小麦粉のうまみと香ばしさを感じられるバゲット「熟-JYUKU-」、さくさくの食感の生地とたっぷりのバターを幾層にも重ね、ビジュアルにこだわったデニッシュクリームパン「累-KASANE-」を取り揃えました。

「食べた人を幸せにしたい」というベーカリーシェフの真心がこもった、手土産にもぴったりな5種のこだわりパンをぜひご賞味ください。

【ランドニッコー東京 台場 こだわりパン 概要】

- ・販売場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・販売期間: 2020年1月17日(金)～
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623

◆極-KIWAMI-(高級食パン)

北海道産の小麦粉、牛乳、バター、高級たまごを使用した、素材にこだわった食パンです。生地は低温で長時間発酵させ、焼き上げているため、水分の含みがよく、しっとりとした食感に仕上がっています。片面のみを焼いて、しっとり感とサクサク感をどちらも味わう楽しみ方がおすすめです。

料金: ¥1,200 (消費税込)



◆絹-KINU-(湯だねパン)

もちり感や独特のうまみ、風味、パンの老化が遅いことが特徴の湯だねパン。ミミまで柔らかい口当たりのため、焼かずにもちもち感をお楽しみいただきたい一品です。

料金: ¥600 (消費税込)



◆芳-KAORI-(チーズブレッド)

もちもちとした食感の生地にローストしたクルミと、生地の4割にあたるたっぷりのチーズを練りこんだ贅沢なチーズブレッドです。インパクトのあるパルメザンチーズの羽根がついており、もちもちと香ばしさの2種類の食感を楽しめます。そのまま食べても、少し焼いてスープの付け合わせにしても美味しく召し上がれます。

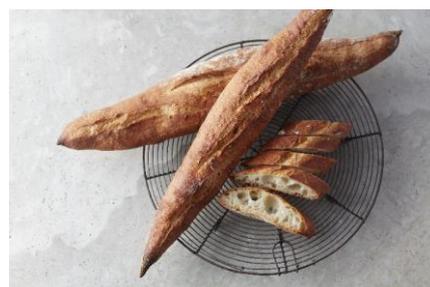
料金: ¥1,200 (消費税込)



◆熟-JYUKU-(バゲット)

ミキサーを使わず、最小限の手ごねだけで仕上げた、もちりとした食感のバゲットです。通常仕込みから5時間で焼き上げるところを、24時間かけて長時間熟成させているため、気泡がしっかり入っており、小麦粉のうまみと香ばしさを味わうことができます。

料金: ¥480 (消費税込)



◆累-KASANE-(デニッシュクリームパン)

バターたっぷりのサクサクの生地とバターを幾層にも重ね、きれいな渦巻き模様を作り、ビジュアルにこだわったデニッシュクリームパンです。キューブ型で、中にデニッシュとよく合うカスタードクリームが入っています。

料金: ¥380 (消費税込)



【グランドニッコー東京 台場の施設概要】

所在地 : 東京都港区台場2丁目6-1
敷地面積 : 20,870 m²(6,313 坪)
ホテル : 地下3階 地上30階
延床面積 : 123,775 m²(37,507 坪)
施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー10ヶ所、ウエディングチャペル 2ヶ所
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他
アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分
電話番号 : 03-5500-6711(代表)
公式サイト : www.tokyo.grandnikko.com

<グランドニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 二宮・松下

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 MAIL:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 TEL:03-5500-6711(代表)