



NEWS RELEASE

2018年12月18日
株式会社ラスイート

報道関係各位

ル・パン神戸北野

神戸セレクション史上初のトリプル認定 職人が真心をこめて丁寧に手作りするホテルメイドのスイーツが 「神戸ブランド」に！

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営の「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2018年11月22日（木）、神戸市産業振興財団が主催する「神戸セレクション2019」において、3商品の認定を受けました。

神戸セレクションは、生活文化（衣・食・住・遊）に関する店頭での販売を前提とした商品で「神戸らしさを感じられるもの」「神戸のイメージ向上に繋がるもの」「質の高さ・センスの良さが感じられるもの」であることが条件。神戸らしさ、オリジナリティ、品質、安全性、デザイン（パッケージを含む）、技術力、味、完成度について総合的に審査、選定され、専門家の面談審査による一次審査、市民審査員、メディア関係者、バイヤー等による投票形式の最終審査会で決定します。なお、3商品同時の認定獲得は、神戸セレクション史上初となります。

<神戸セレクション認定商品>



「福寿」純米吟醸のケーキ オ フリュイ 2,970円（税込）

和と洋の融合を表現し、日本酒のフルーティーなコメの旨みがふわっと香る贅沢なパウンドケーキ。2012年ノーベル賞授賞式晩餐会で振る舞われ、絶賛を博したことで有名な「福寿」の純米吟醸で漬けたフルーツをたっぷりと練り込みました。1868年の神戸開港以来、率先して海外からの居留者および文化を受け入れ、共存してきたオープンマインドな神戸の風土と歴史にオマージュを込めた、和と洋の融合をテーマにしたル・パンオリジナルレシピです。



アソートメント テュブレール 702円～6,696円（税込）

コクのある薫り高いバターやナッツをふんだんに練りこんだ焼き菓子はもちろんのこと、明治の開港から西洋文化が身近だった神戸独特の歴史にあるように、選りすぐりの食材を取り入れ、バリエーション豊かに作った神戸らしい正統派の焼き菓子シリーズ。シンプルだけど、うれしいおしゃれな筒入りのパッケージ（チュブレール）。贈り手のセンスが光る、ちょっとしたお礼や土産はもちろん、大切な方、日頃お世話になっている方へ心を込めて贈るシーンにふさわしいギフトです。



瀬戸内レモンケーキ 6個入 神戸開港150年記念缶 2,484円（税込）

神戸開港150年を記念して作られたル・パンオリジナルボックスはまるで「宝石箱」。古き良き真新しさ、レトロ感を残しつつも神戸らしい色鮮やかなデザイン缶にル・パンのパティシエ自慢の瀬戸内レモンケーキを詰め込みました。ふわふわな生地自体に、瀬戸内産レモンの皮のコンフィがたっぷりと混ぜ込まれていて、穏やかな酸味の果汁による風味も抜群。コク深い豊かな風味をお愉しみいただけます。

<認定のポイント>

神戸との関わり、ストーリー

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008年11月に開業したホテル 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はホテル開業以来ご好評をいただき、数々のお客さまから「買って帰りたい」というお声をいただくようになりました。パン・スイーツ専用のキッチンを確保することで、より本格的なパンやスイーツをお客さまにご提供したい、という想いから、2012年春「ル・パン神戸北野」が誕生しました。



独創性・新規性などのオリジナリティ

ル・パンは、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドのライフワークともいえるコンセプト「地産地消」をそのまま受け継いでいます。限られた食材だけを使って美味しさの幅を狭めるよりは、明治の開港から西洋文化が身近だった神戸独特の歴史にあるように、手に入りうる限りのバリエーションに富んだ食材を使って、よりよいものをお客さまに提供したい、ただし「食の安心・安全」というポリシーにはとことんこだわりたい、という思いで、世界中から選りすぐりの食材を集めております。



品質と安全面へのこだわり

ル・パンの商品はあまり日持ちがしません。なぜなら、添加物を極力使わないというかたくななポリシーを貫く職人たちが作っているからです。ヨーロッパの家庭ではその日に食べる量だけのパンをその日に買う、という習慣が今もあります。添加物を極力使用しないパンは当然ながら身体に優しく、そして毎日食べても飽きのこないシンプルな味わいが特長です。ル・パンでは、パンやスイーツの原材料に関してもできるだけオーガニックなもの、ナチュラルなものにこだわっています。アレルギーをお持ちのお客さま、神戸らしくさまざまな食習慣をお持ちのインターナショナルなお客さまのご要望にもお応えしながら、どなたにも安心して召し上がっていただける商品作りに取り組んでいます。



デザインへのこだわり

繊細なデザインは、ちょっとしたお礼や手土産にぴったり。お中元やお歳暮、大切な方、日頃お世話になっている方へ心を込めて贈るギフトにも最適です。

技術へのこだわり

ル・パンの焼菓子に共通するしっとり感の最大の秘密は原材料の小麦とオーブンにあります。保水力の高い性質の小麦を使い、気密性の高いオーブンで焼き上げるル・パンのスイーツは、サクサクしながらしっとり、という絶妙な水分バランスを保った美味しさに仕上がっています。また、良質な兵庫県産の新鮮卵や牛乳をふんだんに使い、作り置きや大量生産は行わず、職人が真心をこめてひとつひとつ丁寧に手作りします。洋菓子は、小さなお子様からご年配の方まで、どなたにも安心して召し上がっていただける優しく懐かしい味わいが特長です。



<ル・パン神戸北野>

ラ・スイートの朝食でご提供するパンはご好評をいただき、数々のお客さまから「買って帰りたい」というお声を受け、オープンしたスイーツ&ベーカリー。ラ・スイートが開業以来提唱している「キュージューヌ・テロワール（地産地消）」のコンセプトをそのままに兵庫県産食材と、世界中から集めた厳選素材を使用したパンやスイーツを提供。大量生産は行わず、ひとつひとつ職人が真心をこめて丁寧に手作りするのをモットーとしています。2018年4月18日、製パン専用の大型オーブンを配し、そのこだわりの焼きたてパンとスイーツの製造工房、直営ショップ、そしてラグジュアリーな雰囲気そのままにしたホテル直営ラウンジを備える、伊丹空港店をオープン。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/254>

◆お客様のお問い合わせ先: 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・中川・呉
TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp

【ル・パン神戸北野 概要】



店舗名： 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）

店舗名： ル・パン神戸北野 伊丹空港店
住所： 〒560-0036 大阪府豊中市蛸池西町 3-555
大阪国際空港 中央ブロック 2階
電話番号： 06-6152-8700
公式サイト： <https://www.l-s.jp/lepan/itami/>
開業日： 2018年4月18日
営業時間： 6:30～21:30
定休日： 無休

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「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「キュージューヌ・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。

また、2018年4月には、1969年の空港ターミナル開業以来、最大規模の改修工事を進める大阪国際空港にラスイートグループとして初めて出店いたしました。製パン専用の大型オーブンを配したこだわりの焼き立てパンとスイーツの製造工房、直営ショップ、そしてラグジュアリーな雰囲気をそのままにしたホテル直営ラウンジを備え、伊丹空港を利用する旅行者だけでなく、近隣の居住者、来訪者の皆様に上質な空間を提供してまいります。



「キュージューヌ・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。



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。



【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。



昔ながらの製法を重んじ作られた焼き菓子、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。



1,000以上のホテル・旅館が参加する日本最大級の「朝ごはん」イベント、楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」においてル・パンの「日本一の朝食ベーカーリーセット」が優勝しました。