



NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年5月30日
株式会社ラススイート

スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野

World Milk Day (世界牛乳の日) にちなみ限定メニュー発売！6月1日から
イメージキャラクターに渡辺美優紀さん起用

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、6月1日の「World Milk Day」にちなみ、同日から1ヶ月間、牛乳をふんだんに使った限定商品の発売を開始いたします。「World Milk Day」は、ミルクへの関心を高め、酪農・乳業の仕事を多くの方に知っていただくことを目的に制定された記念日で、ル・パンでは、その理念に共感し、牛乳をふんだんに使用したスイーツとパンの新商品を開発いたしました。さらに、若い世代の方々にも関心を持っていただけるよう、愛称“ミルキー”で親しまれているタレント渡辺美優紀さんをイメージキャラクターに起用しました。



© LA SUITE Co.,Ltd.

商品名：ホワイト・ミルクキー



販売期間：2017年6月1日（木）～6月30日（金）

水を一切使用せず、地元兵庫県産の牛乳を100%使用することでミルク感たっぷりのパンに仕上げ、アクセントとして香り高い2種のホワイトチョコレートを混ぜ込みました。一度焼き直すことで、ミルクの香りとフワフワ感をご家庭でもお楽しみいただけます。

価格：2個入り 280円（消費税込）

商品名：桃みるきーぷりん



販売期間：2017年6月1日（木）～6月7日（水） 1週間限定発売

北海道産の濃縮した牛乳を使用した濃厚なミルクプリンに、渡辺美優紀さんの好きな桃のコンポートを合わせました。酸味の効いたラズベリーのソースが合わさることで、さっぱりとお召し上がりいただけます。

価格：570円（消費税込）

■World Milk Day（世界牛乳の日）

生命力あふれる初夏に、ミルクやこれをもたらす命や自然、働く人々に感謝するお祭りやお祝いが世界各地で行われることから、平成13年に国連食糧農業機関（FAO）が、6月1日を「World Milk Day（世界牛乳の日）」とすることを提唱し、日本では日本酪農乳業協会（現Jミルク）が平成19年に6月1日を「牛乳の日」と決めました。また、6月を「牛乳月間」としています。

■一般社団法人 Jミルク

酪農乳業関係者が一体になって、生乳及び牛乳乳製品の生産・流通の安定並びに牛乳乳製品の消費の維持拡大を図り、もって国民の健康の増進及び食生活の向上並びに我が国の酪農及び乳業の発展に寄与することを目的としている団体です。

■渡辺 美優紀



2010年9月、「NMB48 オープニングメンバーオーディション」に合格（応募総数7256名、最終合格者26名）。AKB48の21stシングル「Everyday、カチューシャ」で、NMB48から初めて選抜メンバーに選ばれる。

その後、2011年NMB48で初のセンターを務め、2012年には、AKB48との兼任が発表。2013、2015年には総選挙による選抜メンバーに選出される。

2014年9月 奈良県奈良市および葛城市の両市から観光大使に任命。

2016年4月AKB48からの卒業を発表。同年7月に2日間にわたる卒業コンサートを実施。

【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 小田島、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・オランジュ」。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。