

ル・パン神戸北野 大阪調理製菓専門学校とのコラボパン企画 グランプリ決定！商品化へ



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（総支配人：檜山 和司 所在地：神戸市中央区）」は、2024年7月31日に行われた学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校（理事長：村川 秀夫、所在地：大阪府泉大津市）のパンクラブに所属する学生を対象としたコラボパン企画におけるプレゼン大会の結果発表を、9月6日に同校で行いました。

「地産地消」をテーマに学生たちから企画書を公募した同企画。神戸市中央区にオープンする「ラスイートルパンビル」2階レストランの料理長に着任が決定している笠原 鉄平が、エントリーされた全11品それぞれについて講評し、各チームに賞状を贈呈。最優秀賞には、川瀬 実登里さん、西岡 稔乃さん、山下 心響さんの「チーム S1」が考案した「彩誉（にんじん）と泉州みかんのカリカリクリームパン」が選ばれました。

最優秀賞に輝いた「チーム S1」の3名からは笑顔があふれ、会場があたたかい拍手に包まれました。最優秀賞の作品は、「ル・パン総本店」のオープン時に商品として販売予定です。

グランプリ作品について



最優秀賞

「彩誉（にんじん）と泉州みかんのカリカリクリームパン」

〈作品について〉

酸味のきいたクリームにみかんの香りたっぷりのコンフィチュールを合わせて、泉州地域のにんじん「彩誉」を使用したパン生地で包みました。カリカリのナッツをトッピングすることで味、彩り、食感まで愉しめる菓子パンに仕上げました。

「チーム S1」（川瀬 実登里さん、西岡 稔乃さん、山下 心響さん）からよろこびの言葉

私達の考案したパンが店頭で販売されると聞き、とてもわくわくしています。食べてくださるお客様にも、大阪・泉州産のにんじん&みかんのビタミンカラーで心も体もハッピーになっていただけたら嬉しいです。

コラボ企画を通して、学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校からのコメント

学生達は試行錯誤しながら改良を重ねた製品をプレゼンテーションしましたが、笠原シェフを始め現場のプロの方々のご意見は的確かつシンプルで、1つの商品を創り出す難しさと奥深さを感じることができました。貴重な経験をさせていただきありがとうございますございました。

ラスイートルパンビル



2025 年春竣工予定。「ル・パン神戸北野」のパンやスイーツをお買い求めいただける「ル・パン総本店」、自家源泉の天然温泉を使用した足湯を愉しめるカフェ、神戸港の景色を一望する多目的ホール、開放的なルーフトップレストラン&バーなどが開業予定です。

概要	1階：「ル・パン総本店」 2階：レストラン 3階：多目的ホール 4階：ルーフトップ レストラン&バー
----	---

笠原 鉄平（かさらはら てっぺい）プロフィール

兵庫県川西市出身。辻調グループのフランス料理専門カレッジ（現・エコール 辻 大阪）からフランス校へ。1995 年卒業後、辻調グループに入職。2000 年に渡仏しブルゴーニュやパリの名店で修業を重ね、帰国後、ホテルグランヴィア大阪へ。26 歳で神戸のフレンチレストランの料理長に就任以降、芦屋のウエディングレストランや輸入食品会社の総料理長を歴任。2014 年に俺の株式会社へ入社し『俺のフレンチ梅田店』の料理長に。2017 年と 2019 年にはパテ・クルート世界選手権アジア大会で入賞するなど活躍の場を広げ、2024 年に株式会社ラスイートへ入社。2025 年春に開業予定のラスイートルパンビル 2 階レストランの料理長に就任。

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報部 呉 裕美（OH Yumi）
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp