

NEWS RELEASE

2017年11月15日
株式会社ラススイート

報道関係各位

スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野

パン屋の激戦区、神戸からはル・パンだけ！

西宮阪急「パンセレクション」1日限定で初出店！冬の新作商品も限定先行販売！

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、2017年11月18日（土）、百貨店「西宮阪急」にて行われる「パンセレクション」に初出店することとなりました。

食パンや菓子パン、惣菜パン、食事パンのそれぞれを得意とする専門性の高いパンショップが国内各地より出店する中、今回は、ベーカリーの激戦区である神戸から、ル・パン神戸北野が唯一出店します。また当日は、12月より販売予定の新商品を特別に「パンセレクション」限定で先行販売。その他にも、店頭にて人気ナンバー1の「ル・パンのやさしい塩パン」を始めとする人気商品を多数ご用意します。兵庫県産食材と世界中から集めた厳選素材を使用し、ひとつひとつ職人が真心をこめて丁寧に手作りしたル・パンのベーカリーをお愉しみいただけます。



西宮阪急「パンセレクション」

【出店日】2017年11月18日（土）10時～20時 ※1日限定出店

【商品（一例、予定）】

兵庫県産わかめソーセージと淡路産ひじきのエビ風 260円



～ラススイートグループ共同企画第2弾 3大グランシェフが響きあうコラボパンより～
※西宮阪急「パンセレクション」限定先行販売、2017年12月1日（金）より販売開始予定
パリのミシュラン一ツ星レストランで腕をふるった、ラ・スイート神戸オーシャンズガーデンシェフ・ド・キュージーヌ小笠原 靖彦考案の、兵庫県産わかめとガーリックを使用したソーセージが主役の一品。白ごまと淡路産ひじきを混ぜ込んだ生地でご包み、火の入りがよくカリッとした食感に仕上がるようにエビ（フランス語で「麦の穂」）に成形。口の中でふわっと磯の香りが広がります。

カファレル・ショコラ・カンパーニュ 280円



～ル・パン 冬フェアより～
※西宮阪急「パンセレクション」限定先行販売、2017年12月1日（金）より販売開始予定
イタリアの老舗チョコレートブランド「カファレル」のチョコレートを使用したカンパーニュです。カファレルのココアパウダーを加え、ジャンドゥーヤを包み込んだ生地はほのかに優しい甘さがひろがります。キルシュに漬けたチェリーで味を整えることで、大人の味わいを感じていただける一品です。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1082>

◆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 株式会社ラススイート 企画広報営業部 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がること 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。