



NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年4月18日
株式会社ラススイート

ル・パン神戸北野 キレイをつくる万能薬、酒粕を使用したバイクドチーズケーキ 4月18日より伊丹空港店にて限定販売開始

2018年4月18日にオープンした「ル・パン神戸北野 伊丹空港店」(代表取締役：関 寛之 所在地：大阪府豊中市)は、伊丹空港店限定商品として、日本古来のスーパーフード「酒粕」を使用した大人向けのバイクドチーズケーキを販売いたします。

ル・パン神戸北野 伊丹空港店は、ラススイートグループのコンセプトである「キュイジーヌ・テロワール (地産地消)」をそのままに、兵庫県産の食材を中心に世界中から厳選した素材を使用。本商品は、グループ施設の天然温泉旅館「神戸みなと温泉 蓮」で取り扱う、灘の蔵元直送 限定流通の日本酒からヒントを得て、伊丹空港店のためにシェフパティシエがレシピを考案しました。

【伊丹空港店限定商品】日本一の酒どころ「灘五郷」銘酒の酒粕バイクドチーズケーキ

1. 日本古来のスーパーフードと言える「酒粕」を洋菓子に

酒を作る過程で栄養素が増した酒粕には、100種以上の酵素やお米の583倍ものアミノ酸などが含まれます。贅沢に使用した酒粕の豊かな香り、コク深い味わいを愉しめるだけでなく、その高い栄養価により美容と健康への効能が期待できる、大人向けのバイクドチーズケーキです。

2. 日本一の日本酒生産地、兵庫県灘五郷の銘酒の酒粕を使用

使用する酒粕は、全国日本酒生産量の約25%を占める日本一の日本酒生産地、兵庫県灘五郷の銘酒「福寿」を搾ったもの。「福寿」という酒銘は、七福神の石柱「福祿寿」に由来しており、この酒を飲んでいただく方々に、長寿と財運がもたらされるように、との願いが込められています。「福寿 純米吟醸」は、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です。

3. 兵庫県産の食材を中心に世界中から厳選した素材を使用

柔らかくなめらかな口どけの秘密は、兵庫県姫路市夢前町で生産される高品質な卵、「七福卵」。フランス産の濃厚なクリームチーズを使用し、冷えてもクリーミーな食触感をお愉しみいただけます。「福寿 純米吟醸」に漬け込んだレーズンがアクセントです。

4. 旅行や出張のお土産に最適なアイテムとして

数々のお客さまから「ホテルの朝食パンを買って帰りたい」というお声をいただくようになったことがきっかけで開業したル・パン神戸北野の原点、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの名入れの枡を使用。関西の旅の思い出に、また喜ばれるお土産に最適な一品です。



<日本一の酒どころ「灘五郷」銘酒の酒粕バイクドチーズケーキ>
810円 (消費税込)

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/lepan/itami/>

◆お客様のお問い合わせ先: ル・パン神戸北野 伊丹空港店 TEL: 06-6152-8700

《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・中川・呉
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・オレンジ」。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。