

NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年10月4日
株式会社ラススイート

ル・パン神戸北野

2018 新作クリスマス商品発表！

職人による手作りのクリスマスケーキや伝統菓子などを11月1日より予約受付開始



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1日（木）から2018年新作クリスマス商品の予約販売を開始いたします。2018年のクリスマス商品では、定番のイチゴのショートケーキ「ノエル・フレーズ」や、クリスマスリースをイメージした真っ赤なチョコレートムース、ホワイトチョコレートムースをラ・スイート風アレンジしたブッシュ・ド・ノエルなどのクリスマスケーキだけでなく、シュトーレンやパネトーネなど、ヨーロッパ伝統のお菓子もご用意。見て楽しく、食べて美味しいル・パンならではのクリスマス商品をお楽しみいただけます。

2018年クリスマス商品

- ノエル・フレーズ 4,860円(5号/15cm) / 3,780円(4号/12cm)
- クロンヌ・ド・ノエル 4,860円(5号/15cm)
- ブッシュ・ド・ノエル ラ・スイート 5,400円(18cm×7cm)
- クリスマス シュトーレン 1,350円(13cm×7cm)
- クリスマス パネトーネ 1,400円(13cm)

※表示料金は消費税を含みます。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/207/>

◆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



ノエル・フローズ 4,860円(5号/15cm) / 3,780円(4号/12cm)

ル・パンオリジナルのイチゴのショートケーキを可愛らしいクリスマスケーキに仕上げました。その質の高さで知られる兵庫県姫路市夢前産の「七福卵」と兵庫県産小麦粉を100%使用して焼き上げたふわふわのスポンジに、甘酸っぱいイチゴと、口当たりの滑らかで甘さ控えめな生クリームをたっぷりと使用しました。白雪の中に真っ赤なイチゴが顔を出す、色鮮やかなクリスマスケーキです。



クロヌ・ド・ノエル 4,860円(5号/15cm)

クリスマスリースをイメージしたケーキ。フランス・ヴァローナ社のダークチョコレート「カライブ」を使ったチョコレートムースとフリュイルージュのコンポートとクリームを合わせました。ノエルの定番、シナモンサブレの生地に、贅沢にベリーをあしらひ、クリスマスムードを高める華やかなケーキに仕上げました。



ブッシュ・ド・ノエル ラ・スイート (18cm×7cm) 5,400円

香り高くコクのあるヘーゼルナッツと、穏やかな酸味の瀬戸内産レモンのマリァージュ。香ばしい生地とサクサクした食感が特徴のフォユティース、レモン果皮入りのクリーム、さらにレモン風味のホワイトチョコレートムースを層にしたラ・スイートオリジナルのブッシュ・ド・ノエルです。



クリスマス シュトーレン (13cm×7cm) 1,350円

ル・パンのこだわりがたっぷり詰まったクリスマス シュトーレン。兵庫県産小麦と牛乳、そして灘五郷に260年以上に渡り蔵を構える神戸酒心館の「福寿 純米吟醸」に漬けたドライフルーツを使用しました。まるやかで芳醇な風味は日毎に熟成し、今日より明日、明日より明後日と、クリスマスを待つ「アドベント」の時間をより愉しくする一品です。



クリスマス パネトーネ (13cm) 1,400円

イタリアでは、クリスマスの4週間前には各家庭で焼かれ、親族や友人に配られる伝統的な発酵菓子パネトーネ。兵庫県姫路市夢前町産の「七福卵」、上質な味わいのフランス・イズニー社のAOP発酵バターに、ル・パンのブーランジェが、ラム酒と御影郷 菊正宗酒造の蔵出し直送、限定流通の酒「超特 磨き38大吟醸」に漬けた、レモンピール・オレンジピール・オーガニックレーズンなどを加えました。

ご注文承り期間	ケーキ類…2018年11月1日(木)～12月17日(月) ベーカリー類 …2018年11月1日(木)～12月20日(木)
お渡し日	ケーキ類 … 2018年12月21日(金)～12月25日(火) ベーカリー類 … 2018年11月1日(木)～12月25日(火)
お渡し場所	ル・パン神戸北野 本店 お受取り時間/8:00～19:00 ル・パン神戸北野 伊丹空港店 お受取り時間/11:00～21:00 ラウンジ&バー「グラン・ブルー」(ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2F) お受取り時間/11:00～24:00

【ル・パン神戸北野 概要】

施設名 : ル・パン神戸北野 本店
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大好評をいただき、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。

2018年4月には、「ル・パン神戸北野 伊丹空港店」がオープン。店内に製パン専用の大型オーブンを配し、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をそのままにしたホテル直営ラウンジを備え、テイクアウトはもちろん、店内でお召し上がりいただくことも可能です。



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みました。



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です。



【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。