

ル・パン神戸北野

「福寿 純米吟醸」に漬け込んだドライフルーツがたっぷり入った職人こだわりの「シュトーレン」
「HYOGO シュトレン・フェスト 2018」でも販売



クリスマス用のドイツの伝統菓子「シュトーレン」。ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営のスイーツ&ベーカリー店「ル・パン神戸北野（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区）」では、毎年11～12月の季節限定で販売し、根強いファンがいる冬の風物詩です。今年のシュトーレンは、兵庫県産の小麦を使った生地、灘五郷・福寿の酒蔵「神戸酒心館」（同市東灘区御影塚町）で造られる「福寿 純米吟醸」に漬け込んだドライフルーツやナッツなどを練り込んで焼き上げた同店だけのオリジナル商品。仕込みから焼き上がりまで約4～5時間。その後、日持ちするように表面にバターを塗り重ねてなじませた後、粉砂糖で仕上げクリスマスカラーのリボンでラッピングし、店頭に並びます。保存料や添加物は一切使っていません。同店支配人の高野義弘は「毎年、待ってくださっているお客様もいる。日が経つほどに味わい深くなり、1ヵ月弱ほど楽しめる」と話します。予約期間は

ル・パン神戸北野で11～12月に期間限定で販売する「クリスマス シュトーレン」

11月1～12月20日まで。今年は約300本を焼き上げる予定です。

パン文化が根付く神戸では2018年6月、クリスマス前に食べる習慣が根付いているシュトーレンを兵庫県内に広げようと、神戸市内外のパン店などが「HYOGO シュトレンの会」を結成しました。ブランド化を目指して国内初というレシピの指針を設け、自家製の商品作りに挑戦する店やメニューに取り入れる飲食店を募っています。

同店では「みんなで分けて食べることができるシュトーレンの家庭的な面を発信したい」との思いから、同会への参画を決定。高野支配人は「コーヒーやワインとの相性も良く、色々な食べ方を提案していきたい。今年もおいしいシュトーレンが完成した」と胸を張ります。

12月2～24日には、「HYOGO シュトレン・フェスト 2018」が初めて開催され、2日に「風見鶏の館」（同市中央区）である販売開始のセレモニーでは、シュトーレンの記念カットや神戸とシュトーレンのゆかりについての紹介がありました。同店では参画店舗とともに、同イベントを記念したシールを貼付したシュトーレンを本店と伊丹空港店で販売しており、兵庫県におけるシュトーレン文化の発展に寄与していきます。



ル・パン神戸北野の
支配人・高野義弘

<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」に漬け込んだ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ごとに熟成して味わい深くなります。「HYOGO シュトレンの会」が設けるレシピの指針も満たす逸品です。

<HYOGO シュトレン・フェスト 2018>

期間：2018年12月2日（日）～12月24日（月）

期間中、同イベントを記念したシールを貼付したシュトーレンを本店と伊丹空港店で販売しています。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/253/>

◆お客様のお問い合わせ先：ル・パン神戸北野 TEL：078-251-3800

**HYOGO
STOLLEN
FEST** 新子

【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歩しながら上がること10分。美術館や落ち着いた雰囲気の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。



【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。



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。