

# NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年9月26日  
株式会社ラスweet

スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野

2017 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限定商品を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「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1日（水）より、2017年新作クリスマス商品の予約販売を開始いたします。

当店は、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）」のコンセプトをそのままに兵庫県産食材と、世界中から集めた厳選素材を使用したパンやスイーツを提供するスイーツ&ベーカリー。大量生産は行わず、ひとつひとつ職人が工房で真心をこめて丁寧に手作りします。2017年のクリスマス商品では、宝石の様に華やかでありながら、遊び心たっぷりでかわいらしいデザインのケーキや、クリスマスを待つ時間を更に愉しくする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。見て愉しく、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。

ノエル・フローズ 4号 (10.5cm×10.5cm) 3,780円

5号 (13.5cm×13.5cm) 4,860円

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町産の「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、口あたり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。白雪をイメージした生クリームと、真っ赤なイチゴのコントラストが色鮮やかなクリスマスケーキです。



パール・ノエル 5号 (15cm) 5,400円

サンタクロースをモチーフに、遊び心たっぷりで見にも愉しめる愛らしいデザインに仕上げたケーキ。贅沢にあしらったベリーはまるで宝石の様に華やか。きっとクリスマスムードを高めてくれることでしょう。イチゴのムースとバニラのムースの組み合わせに少しほろ苦いキャラメルクリームがアクセントとなり、味を引き締めます。



ブッシュ・ド・ノエル ラ・スイート (18cm×7cm) 4,860円

フランス・ヴァローナ社のミルクチョコレート「ジヴァラ・ラクテ」を使用したブッシュ・ド・ノエル。香り高いヘーゼルナッツの生地には爽やかなオレンジのクリームを重ねました。フォウティエヌのサクサクした食感、香ばしい生地と口どけの良いムースが生み出す贅沢で上品な味わいは、クリスマスだけのスペシャルな一品です。



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つまったクリスマス シュトーレン。今年のシュトーレンは、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」の時間を更に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」に漬け込んだ、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…2017年11月1日(水)～12月17日(日)まで
- ◆ ベーカリー類 …2017年11月1日(水)～12月20日(水)

[ お渡し日 ]

- ◆ ケーキ類 … 2017年12月19日(火)～12月25日(月)
- ◆ ベーカリー類 … 2017年11月1日(水)～12月25日(月)

[ お渡し場所 ]

- ◆ スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」 お受取り時間/8:00～19:00
  - ◆ ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2F ラウンジ&バー「グラン・ブルー」 お受取り時間/11:00～24:00
- ※上記価格は、消費税を含みます。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1050>

◆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。