



# NEWS RELEASE

2018年1月23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

## 神戸でメロンパンと言えば？ 「神戸メロンパンご当地フード化計画」に参加し 期間限定商品「珈琲香る神戸ショコラメロンパン」販売開始



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、生活協同組合コープこうべ（所在地：神戸市東灘区）が主催する「神戸メロンパンご当地フード化計画（KMG）」に参加し、2018年2月2日（金）より、オリジナル商品「珈琲香る神戸ショコラメロンパン」を期間限定で販売します。

神戸で約60年前に誕生し、神戸流として定着していたラグビーボール型のメロンパン。しかしながら、昨年のコープこうべの調査で、神戸市民の約8割を超える人が、メロンパンといえば「円形」と回答。特に10代から20代の若い世代で「神戸メロンパン」の認知度が低下しつつあることが分かりました。そこでこの「神戸メロンパン」をPRし、ご当地フードとして根付かせようとはじまったこの計画に、ル・パン神戸北野統括料理長 高野 義弘が賛同。このラグビーボール型のメロンパンをきっかけに、来年、ラグビーの母国、イングランドをはじめとした世界の強豪国の熱い試合が行われる神戸を盛り上げようと、若い世代にも支持されるような神戸メロンパンを考案しました。

神戸開港以来、パン文化が広まった神戸。ラグビーボール形の「神戸メロンパン」とともに、神戸が誇るパン文化を広め、神戸の街を盛り上げてまいります。

### 珈琲香る神戸ショコラメロンパン

【価 格】300円

【販売期間】2018年2月2日（金）～2月28日（木）

【販売場所】スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野

※表示料金は消費税を含みます。



ほろ苦い珈琲とショコラの甘みが絶妙なメロンパン。神戸に縁のあるウエシマコーヒーフーズの石釜珈琲を織り込んだ生地イタリア カファレル社のジャンドゥーヤチョコレートを含みました。さらにトッピングにもチョコをコーティング。表面はパリッと、中はしっとりとした食感をお楽しみ下さい。

### 神戸メロンパンご当地フード化計画（KMG）とは

地元で愛され続けて約60年のラグビーボール形のメロンパンを製造・販売している生活協同組合コープこうべが2017年よりはじめた計画。神戸ならではの「ラグビーボール型」のメロンパン文化と、ご当地フードとして根付かせるためにスタートしました。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1104>

◆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。