

**ロイヤルパインズホテル浦和『ロイヤルバターサンド』を4月27日から新発売
5種のクリームと全粒粉クッキーで、甘さ・香り・食感の楽しさ広がる、贅沢バターサンド**

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理、以下ソラーレホテルズ）が運営するロイヤルパインズホテル浦和では、2022年4月27日（水）より、5種のクリームが全粒粉クッキーでサンドされた新商品、『ロイヤルバターサンド』を1Fのペストリーショップ「ラ・モーラ」で販売いたします。

**【商品情報】『ロイヤルバターサンド』（レモン・塩キャラメル・ラムレーズン・苺・ピスタチオ）****5個セット ¥1350（税込）**

クッキー生地には健康面にも配慮して全粒粉を仕様し、香ばしさと食感のアクセントが、口当たりと食感に立体感を演出します。その特徴的なクッキーに負けない、濃厚な5種のバタークリームを、たっぷり贅沢にサンドにしました。それぞれのクリームにジャムや果肉、ソースなどを合わせて、濃厚な中にも爽やかさや、キレを持たせた、食べ比べが楽しい5個セットです。どれも一口食べると、甘さ・香り・食感の楽しさが、口いっぱい広がる、こだわりの配合をした自信作です。

■レモン

酸味のあるレモンクリームと、ほんのりと苦みの残るレモンピールで、爽やかな味わい

■塩キャラメル

キャラメルクリームの中に、フランス産の塩を使用したキャラメルソースが隠れた、ほろ苦い味わい

■ラムレーズン

芳醇なラム酒に漬け込んだレーズンとバタークリームの上品な大人の味わい

■苺

甘酸っぱい苺クリームと、フレッシュな苺の風味を閉じ込めた特製ジャムの優しい味わい

■ピスタチオ

濃厚なピスタチオクリームに、ドライランベリーの酸味をアクセントに使用したオシャレな味わい



【パティシエ】張替 真琴（はりがえ まこと）

休日はカフェ巡りが趣味の、入社5年目のフレッシュなパティシエ。主にクッキーやマカロン、シュークリームなどを担当しています。

コメント：『おいしいことはもちろん、楽しさ溢れるバターサンドを作りたい。』そのような思いから、この『ロイヤルバターサンド』を考案しました。一口食べたときの甘さ・香り・食感などの楽しさが口に広がるようにバランスを考慮し、試行錯誤しながら、配合にこだわり、心を込めて作っています。



【販売店舗】ペストリーショップ「ラ・モーラ」(1階)

季節感あふれる上質な素材を使ったお菓子やパンなどを、バラエティー豊かに取り揃えたショップです。お菓子作りの様子をご覧いただける開放的な店内では、心を込めて仕上げたお菓子やパンを、テイクアウトやイトインでお楽しみいただけます。

営業時間：【テイクアウト】午前 10:00～午後 8:00 【カフェ】午前 10:00～午後 5:00(ラストオーダー午後 4:00) ※自治体の要請に応じて変更する場合があります。詳しくはホームページをご覧ください。

ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

開業日：1999年（平成11年）10月7日

主要施設：客室 196室、レストラン&バー8店舗、宴会場、チャペル、神殿、写真室、他

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111（代表）

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL.048-827-1181(直通) FAX.048-827-1115 MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com(福富)