

ロイヤルパインズホテル浦和「ラ・モーラ」カレーパングランプリ 2022 金賞 グルテンフリーの米粉カレーパン『THE カレーライス』がバラエティ部門で受賞

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）が運営するロイヤルパインズホテル浦和1階のペストリーショップ「ラ・モーラ」で販売する米粉使用グルテンフリーのカレーパン『THE カレーライス』が、カレーパングランプリ 2022 のバラエティ部門で金賞を受賞いたしました。



『THE カレーライス』はモチモチの米粉パンに、小麦粉不使用のカレーを包んだ、グルテンフリーなカレーパンです。お肉を一切使用せず、レッドキドニーやひよこ豆、レンズ豆が入った、野菜のうまみたっぷりのビーガン仕様のカレーを包みました。米粉のパン粉を油で揚げず、焼いて仕上げた、体に優しいヘルシーなカレーパンです。スパイシーな味わいは満足感があり、カレー好きの大人にも楽しんでいただける一品です。

※本製品を調理する場所では小麦を使用しておりますので、重度の小麦アレルギーの方はご遠慮ください。

【商品情報】商品名：THE カレーライス

価格：380円（税込み）

販売店舗：ペストリーショップ「ラ・モーラ」（ロイヤルパインズホテル浦和1階）

【商品開発者】チーフブーランジェ 内田 健介

ドイツの都市シュトゥットガルトでパンの製法や歴史、文化を学び帰国。その後、全国で約30店舗を展開する人気のブーランジェリー「メゾンカイザー」のグランシェフを務める。2020年1月よりロイヤルパインズホテル浦和チーフブーランジェに就任。



<カレーパングランプリ 2022 バラエティ部門 金賞>受賞コメント

私の知人に小麦アレルギーを持つ方がいて、その方に「カレーパンは美味しい！」と、知ってもらいたかったのが開発のきっかけです。現在はまだ、グルテンフリーの商品がたくさんあるわけではなく、米粉のパンも小麦のパンと比べるとどうしても味の劣化が目立ちました。そのような状況でしたが、この米粉のカレーパン『THE カレーライス』は“普通のカレーパンよりむしろおいしい！”を目指しました。材料の選定からカレーを包む方法まで、通常のカレーパンとは全く異なりますので、基礎知識を一度頭から消して考えなければならず、それがとても難しかったです。パン粉ももちろん米粉のパンを使用し、焼きカレーパンにすることでヘルシーな仕上がりにもこだわりました。今回の受賞をきっかけに、たくさんの我慢をしている小麦アレルギーの方に『THE カレーライス』を食べてもらい、カレーパンのおいしさを知っていただけたらと思います。

【ペストリーショップ「ラ・モーラ」について】

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。

【カレーパングランプリ 2022 とは】

日本カレーパン協会が主催する「いま 1 番美味しいカレーパンはどれだ？」を合言葉に開催されるグランプリです。日本国民が選んだ、カレーパンの最前線にいるベーカリーの存在を授賞式で讃えつつ、カレーパンの未来と共に歩む我々日本人の未来を創るため授賞式を開催しています。

カレーパングランプリ：<https://currypan.jp/gp/>

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)