

## 極限クロワッサン3種食べ比べ『クロワッサンマニア』開催 2022/11/12 (土) ロイヤルパインズホテル浦和「ラ・モーラ」

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」では、クラスト（層）による美味しさを追求した3種のクロワッサンが食べ比べられる1日限りのイベント『クロワッサンマニア』を2022年11月12日（土）に開催いたします。この日にしか味わえない幻のクロワッサンが、皆様を奥深いクロワッサンの世界へ誘います。



このたび、ロイヤルパインズホテル浦和のペストリーショップ「ラ・モーラ」では、クロワッサンの層に着目しました。層の数によって変化する味や食感を徹底的に研究し、3種の全く異なる魅力を持つクロワッサンを作りました。最もバランスの取れた王道の16層「クロワッサン No.16」に加え、『クロワッサンマニア』の当日は、極限最少の6層「クロワッサン No.6」と、極限最多の256層「クロワッサン No.256」を1日限りで販売します。ぜひ、3種とも食べ比べて、クロワッサンの沼にはまってください。

### 【イベント情報】

#### 『クロワッサンマニア』

クラスト（層）による美味しさを追求した3種のクロワッサンを各種限定100個、1日限りで販売いたします。

**■クロワッサン No.6 /320 円 (税込み)**

しっとりバターリッチで、贅沢な風味とザクザクした食感がお楽しみいただけます。

**■クロワッサン No.16/340 円 (税込み)**

小麦とバターの絶妙なバランスの味わいと、サクッとした食感が楽しめる王道のクロワッサンです。

**■クロワッサン No.256 /340 円 (税込み)**

ふわっと香る口当たりの軽い食感で、お料理との相性が抜群のクロワッサンです。

**【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。開発した米粉を使用したグルテンフリーのカレーパン『THE カレーライス』で、カレーパングランプリ 2022 のバラエティ部門の金賞を受賞。

**【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)**

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](mailto:makoto.fukutomi@solarehotels.com)(福富)