

ウェスティンホテル東京

じゃこセサミ、味噌納豆、おからひじきの3種

期間限定“和ブレッド”販売

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田 1-4-1/総支配人ディートマー・キールンホファー)は、「ウェスティンデリ」¹にて、期間限定の「和ブレッド」3種類:じゃこセサミ、味噌納豆、おからひじきの和ブレッドを販売いたします。(各 400 円 税サ込み)

日常の和惣菜から、日本ならではの素材を生かしたヘルシーなパンを作りたいというベーカリー 遠座 隆浩(おんざ たかひろ)の思いで誕生しました。パンならではのもちもち感を大切に、黒ごまペーストや味噌を練りこんだ生地、水の代わりに豆乳などを使用したヘルシー感たっぷりのパンです。お子様からお年寄りの方まで幅広くご家族でお楽しみいただけます。お醤油を塗って焼き上がった焼きおにぎり感覚のパンもお楽しみいただけます。

気取らず毎日の健康を大切に「和ブレッド」をお届けいたします。和の香ばしい風味がくせになる逸品を是非お楽しみくださいませ。



「じゃこセサミ」

黒ごまペースト、白ごま、ちりめんじゃこを練りこんだ生地。表面にはごまをたっぷりつけ、醤油を塗って焼き上げました。
¥400 (税サ込み)

「味噌納豆」

味噌を練りこんだ少し甘みのある生地にフリーズドライの納豆を混ぜ、納豆独特のにおいをやわらげました。
¥400 (税サ込み)

「おからひじき」

生地におから、ひじきを混ぜ合わせ、水の代わりに豆乳でこね焼き上がった和の惣菜、卵の花をパンにしてみました。
¥400 (税サ込み)

「じゃこセサミ」 ¥400 (税サ込み)

¹「ウェスティンデリ」はホテル自慢のスイーツやベーカリー、ジャム、ドレッシングなど、お持ち帰りやギフトに最適な逸品をご用意しております。

ウェスティンホテル東京はウェスティンのブランドコンセプト「Preserving wellness in travel- 旅先のウェルネス」に基づき、心身ともにウェルネスなひとときをご提供いたします。

< 本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先 >

ウェスティンホテル東京 セールス&マーケティング PR 担当 RI MIREI (リー・ミレイ)/松浦 良美
TEL:03-5423-7740 FAX:03-5423-7766