

ザ・キャピトルホテル 東急
ペストリーブティック「ORIGAMI」
ORIGAMI ^{しん}真 角食パン

2018年8月1日(水)発売開始



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、2018年8月1日(水)からペストリーブティック「ORIGAMI」にて、新作の「ORIGAMI ^{しん}真 角食パン」の販売を開始いたします。

素材の持ち味を存分に活かした味わいであることから「真」と名付けられたこのパン。手に取った瞬間に感じるずっしりとした重みは、手のひらから美味しさを期待させます。一般的な食パンよりも生クリーム、バター、卵を多く使用。こだわりの配合により一体感のある味わいへとまとめた生地を、きめ細やかで濃密な焼き上がりとするため型いっぱい詰めて発酵させ、低温でじっくりと火を通していきます。

まずはそのままお召しあがりください。パン全体がしっとり口どけがよく、クラム(パンの中身)の優しい甘みが豊かに広がることはもちろん、耳まで余すところなく美味しくお楽しみいただけます。また軽くトーストをすると、生地につぶりと含まれたバターが溶けだし、表面はさっくりと、風味は一層豊かに仕上がります、より味わい深くご堪能いただけます。

ギフトボックスに入れてご用意するため、手土産としても。ベーカリーシェフ 杉澤が創意工夫を重ねた逸品とともに、リッチな朝のひとときをお過ごしになってはいかがでしょうか。

◇◆「ORIGAMI 真^{しん}角食パン」販売概要◆◇

[場 所] 地下2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

[期 間] 2018年8月1日(水)より 通年

[時 間] 平日 / 午前11時～午後8時

土・日・祝日 / 午前11時～午後6時

[料 金] 1本 1,080円

※数量限定販売の為、売切れ次第終了とさせていただきます。

※表示金額は、消費税が含まれております。



ペストリーブティック「ORIGAMI」ベーカリー シェフ 杉澤 良一

1971年埼玉県生まれ。1992年よりパン職人としてのキャリアをスタート。18年間地元埼玉県の有名ベーカリーショップで研鑽を積むなかで、1998年カリフォルニアレーズン協会主催のコンテストでグランプリ受賞、2003年同大会鉄人部門駐日代表賞受賞、また4年に1度開催されるベーカリー・ワールドカップ「クープ・デュ・モンド 2011年」で国内予選ファイナリストに選出されるなど輝かしい成果を残す。2010年ザ・キャピトルホテル 東急のオープンに伴い入社。2014年ベーカリー責任者に就任。旧キャピトル東急ホテル時代より受け継がれる伝統の味を守りながら、日々お客さまによるこんでいただける味を追求している。

◆ペストリーブティック「ORIGAMI」

地下鉄からのアクセス至便なロケーションにあるホテルのアンテナショップ。

パティシエのこだわりが詰まったスイーツやホテルブレッドをお気軽にお持ち帰りいただけます。

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

13室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、540㎡の「鳳凰」をはじめとする5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブ、トリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

「ORIGAMI 真^{しん}角食パン」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 ペストリーブティック「ORIGAMI」

営業時間: 平日/午前11時～午後8時 土・日・祝日/午前11時～午後6時

Tel. 03-3503-0208(ペストリーブティック直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/37560/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・柴田・川邊(かわべ)

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp