

press release

報道関係者各位

2021年7月1日  
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
所在地/横浜市西区北幸 1-3-23  
総支配人/石原 哲也

**横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ**  
～プロフェッショナルの共演～「中国料理総料理長×ベーカージェフ」  
**究極のパンシリーズ 第2弾は本場中国料理をパンと楽しむ新スタイル**  
ハオハオ  
**新作パン「好好ミンパオシリーズ」7月1日(木)より販売開始**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ペストリーショップ「ドーレ」にて2021年5月1日より販売をスタートしました「究極のパンシリーズ」の第2弾として、本格的な広東料理をお楽しみいただける中国料理「彩龍」の人気メニューをトッピングした新作パン2種「好好(ハオハオ)ミンパオシリーズ」を7月1日(木)から8月31日(火)までの期間限定にて販売いたします。

待望のシリーズ第2弾の新作パンを手掛けるレストランシェフには、中国料理総料理長 呂炳耀(るーびんよう)が登場。レストラン自慢の80種類以上にもおよぶ豊富なメニューの中から、老若男女問わず人気を博す「エビチリ」、そして本場香港で技術を習得した焼物師が専用窯で焼き上げる彩龍こだわりの「窯焼きチャーシュー」を使用した2種類の新作パン「好好(ハオハオ)ミンパオシリーズ」をご用意しました。

1つ目は「本格エビチリ・ミンパオ」。ぷりぷりの新鮮な海老と濃厚なエビチリソースにこだわり、特にお米を米麴により糖化させた本場中国の伝統的な調味料“チューニャン”のコクのある甘みとトマトの酸味を絶妙なバランスで仕上げた本格ソースが決め手。組み合わせのパンにはお客さまにファンも多い人気の「パンドミ」をチョイスし、ふっくらもちもちの食感と共にお楽しみいただけます。

2つ目は「彩龍特製チャーシュー・ミンパオ」。国産豚肩ロース肉を丸一日秘伝のタレに漬け込み、焼き上げることにより、口いっぱい広がる豚肉のジューシーな旨みが特長のシグニチャーディッシュを、ベーカージェフ自慢のサクサク感が堪らない「クロワッサン」と合わせた新感覚のパンです。

暑い夏に、冷たいビールやワインのお供にもぴったりな、横浜ベイシェラトンでしか生み出せない究極の“ミンパオ”をご堪能ください。



本場中国料理の美食を新スタイルで楽しむ「好好(ハオハオ)ミンパオシリーズ」

**横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ**

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T 045 411 1111 F 045 411 1343

URL : [www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/](http://www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/)

FB : [www.facebook.com/YokohamaBaySheraton](https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton)

TW : [twitter.com/yokohamsheraton](https://twitter.com/yokohamsheraton)

Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/) LINE ID : sheratonyokohama

## 【究極のパンシリーズ 第2弾 <sup>ハオハオ</sup>「好好ミンパオシリーズ2種」概要】

- 店舗：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 営業時間：10:00 - 19:00 / 月～土 10:00 - 18:00 / 日祝
- 販売期間：2021年7月1日（木）～ 8月31日（火）
- 販売商品：本格エビチリ・ミンパオ 350円 / 彩龍特製チャーシュー・ミンパオ 430円



コク深いエビチリソースが決め手「本格エビチリ・ミンパオ」



シェフコラボの真骨頂「彩龍特製チャーシュー・ミンパオ」

### ■ 「究極のパンシリーズ」コラボレーションシェフ / 今後の予定

- 第3弾：鉄板焼「さがみ」料理長 平塚 孝
- 第4弾：フレンチ「ベイ・ビュー」料理長 西村 和之
- 第5弾：オールデイブッフェ「コンパス」料理長 高木 浩平
- 第6弾：日本料理「木の花」総料理長 富田 正己



#### 【中国料理総料理長 呂炳耀（るーびんよう LU Bing You）】

神戸ポートピアホテルの中国料理店からキャリアをスタート。その後、大阪の老舗ホテルチェーンで修業を積み、5年後には総料理長を務める。2007年にはウェスティン都ホテル京都、中国料理「四川」の料理長に着任。歴史ある京都の旧くからの顧客や各界の著名人、また外国のお客様にも愛される。極力添加物を使用せず、味はもちろん、見た目、香りにもこだわりを持ち、お客様に寄り添う中国料理を提供する。「おいしいものでお客様に喜んでいただきたい」が信条。



#### 【ベーカリーシェフ 森広 竜司（もりひろりゅうじ）】

1964年東京生まれ。専門学校卒業後、池袋のホテルメトロポリタン入社。その後ホテルとインスタベーカリーに勤務後、1998年横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業を機に入社。今日に至るまで数々の人気商品を生み出し、全国に「ドーレ」の名を広める。2020年9月「食ベログパン EAST 百名店 2020」において、ユーザーから高い評価を集めたパン店上位100店に選出される。

備考：

※記載料金には、消費税が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※写真はイメージです。

### 【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~17:00)

URL：<https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/pastry-shop-dorer>

### 【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。こちらも併せてご確認ください。

<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/>

### ●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

- 当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温、館内施設における消毒・清掃の徹底



## シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンホテル&リゾートは、世界の 70 カ国以上に及ぶ国と地域に展開する 440 軒以上のホテルで、ゲストが旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。詳細は <http://www.sheraton.com> または、Facebook や Twitter([@sheratonhotels](https://twitter.com/sheratonhotels))、Instagram([@sheratonhotels](https://www.instagram.com/sheratonhotels)) をご覧ください。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com) をご覧ください。

## マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、133 カ国・地域に 30 のブランド、合わせて 7,600 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、[www.marriott.com](https://www.marriott.com) をご覧ください。また最新の企業ニュースは、[www.marriottnewscenter.com](https://www.marriottnewscenter.com) をご覧ください。Facebook や @MarriottIntl にて Twitter と Instagram でも情報発信しています。

## Marriott Bonvoy について

マリオット・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、当社の持つ 30 のホテルブランドおよびホームレンタルサービスであるホーム&ヴィラ・パイ・マリオット・インターナショナルでご利用いただけます。会員の皆様は、滞在ごとにポイントの獲得や交換が可能で、アメリカン・エクスプレスと提携したクレジットカードをご利用いただくとより早くポイントを貯めることができます。当プログラムは、会員限定体験やデスティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ) にてアドベンチャーの数々を提供しています。会員の方が Marriott.com で直接ご予約いただくと、無料の高速 Wi-Fi 接続や会員限定の特別料金をご利用いただけるほか、マリオットのモバイルアプリでは、モバイルチェックイン&チェックアウト、モバイルリクエスト、また一部のホテルではモバイルキーがご利用いただけます。Marriott Bonvoy への無料会員登録やプログラムについての詳細は、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com) をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp> にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagram でも随時情報を発信しています。