

2021年4月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

 ホテルベーカリーに新商品登場
 贅沢食感の食パン「まるでクロワッサンな食パン」と
 人気 No.1 商品に新たな「プレミアムこだわりのぶどうパン」を加え
 2021年4月12日(月)より販売開始

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、新型コロナウイルス感染症拡大による外出自粛により自宅で過ごす時間が増える中で、ホテルブレッドの味を自宅でも楽しめるようにベーカリーの新商品として朝食時に焼きたてのようなパンを楽しめるよう、軽くトーストすることで美味しさが増す食パン2種「まるでクロワッサンな食パン」、「プレミアムこだわりのぶどうパン」を4月12日（月）より順次販売いたします。

「まるでクロワッサンな食パン」は、北海道産発酵バターを折り込んだクロワッサン生地で作った、外はサクサク、中はふんわりしっとりとしたパンで、忙しい平日の朝でもホテル朝食の醍醐味である焼き立てクロワッサンを手軽に食べたいという要望から生まれました。クロワッサンよりもきめ細かいやわらかなパンにするために、バターを折り込む回数を従来の2倍（※当社クロワッサン比）にした生地を編み込み、食パン型で焼き上げています。お好みの厚さに切り、軽くトーストすることで、クロワッサンのような芳醇な香りと味わいをお楽しみいただけます。



まるでクロワッサンな食パン

「プレミアムこだわりのぶどうパン」は、北海道産小麦「春の香りの青い空」、たまご、和三盆、北海道産発酵バター、北海道産牛乳などで作るリッチな生地に、2種のレーズンを小麦粉100に対して110%以上配合した、贅沢な食パンです。パン生地にラム酒に漬けた甘味みとほのかな酸味が特徴のカリフォルニアレーズンを混ぜ込み、さらに、フルーティーなオーストラリア産サンマスカットをたっぷりのせ、シナモンシュガーを振りかけて折り込むことで、たっぷりのレーズンとしっとりもちもちのパンがバランスよく合わさり、上品な仕上がりになっています。そのままだでも十分ふんわり優しい味わいですが、バタートーストにするとより香りと甘さが引き立ちます。



プレミアムこだわりのぶどうパン

■商品概要

販売期間：2021年4月12日（月）～※ 下記②は5月1日（土）より販売

販売店舗：本館2階/フードブティック<ポピンズ>

営業時間：10:00a.m.～7:00p.m.

- ① まるでクロワッサンな食パン（Braded Croissant Loaf） 1斤1,300円（税込）
- ② プレミアムこだわりのぶどうパン（Premium Raisin Bread）1斤1,650円（税込）

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

本件に関するお問合せ先：株式会社京王プラザホテル

営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・小田 力・川嶋 慶子・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp