

ロイヤルパインズホテル浦和 パティシエこだわりの『テリーヌショコラ』**2021年1月29日(金)より新発売**

ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:真野 浩明)は、『テリーヌショコラ』を1階のペストリーショップ「ラ・モーラ」で2021年1月29日(金)より販売いたします。コロナ禍によるホテルやレストランへの多大な影響を打開し、ホテルの味をご家庭でも楽しんでいただきたいという思いから、ロイヤルパインズホテル浦和では、新しい商品やサービスを開発する「新商品開発プロジェクト TEAM」を立ち上げ、ホテルの全従業員を対象に企画を募集いたしました。このたび、100件を超える企画の中から選ばれた『テリーヌショコラ』をホテルのレストランシェフやパティシエが集結し、試食と改良を約半年間繰り返し、商品化する運びとなりました。



多くのお客様に“食のロイヤルパインズ”として長年親しんでいただいているロイヤルパインズホテル浦和パティシエの笠原によるこだわりの『テリーヌショコラ』は、フランス「ヴァローナ社」の力強くエレガントな苦さと持続性のある香りが特徴の高品質チョコレート「グアナラ カカオ 70%」をふんだんに使用した、贅沢で豊潤な味わいが特徴です。常温で食べるとカカオの豊潤な香りが口の中いっぱいに広がりとろりとなめらかな食感、冷やして食べると生チョコのように濃厚な風味とくちどけをお楽しみいただけます。かわいいひとくちサイズの『テリーヌショコラ』が4個入ったおしゃれなパッケージで、大切な人へのギフトから自分へのご褒美など、幅広い方に喜ばれるプレゼントです。

【商品概要】**商品名:『テリーヌショコラ』**

価格: ¥1,000(税込)

内容量: 4個入り

パッケージサイズ: W100mm×D70mm×H27mm

販売店舗:ロイヤルパインズホテル浦和1階 ペストリーショップ「ラ・モーラ」

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、バラエティー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 11:30～午後 5:00(ラストオーダー 午後 4:00)

※カフェは非常事態宣言中の営業を控えさせていただいております。

※今後、状況に応じて変更となる場合があります。詳しくはホームページをご覧ください。

【企画開発者コメント】

ロイヤルパインズホテル浦和
パティシエ 笠原 麻由美

新商品の企画開発という、
今までにないチャンスを与えていただき、頑張りました。
私の大好きなチョコレートを、
自分の一番美味しい形に作りたいと考え、
カカオの選定から配合、
形やパッケージまでこだわって作りました。
一口サイズで冷やしても美味しく、
常温でもカカオの香りを楽しんでいただけるよう仕上げました。
自分へのご褒美や大切な人へのプレゼントとして、
手に取っていただければ嬉しいです。



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 13室、
チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、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(福富)