

「めくるクロワッサン食パン リーヴル」がジャパン・フード・セレクションで最高評価のグランプリ受賞！待望の新商品も同時発表

新商品は店内で「めくるクロワッサン食パン リーヴル」を最高の状態で堪能できる「リーヴル ハニーバタートースト」



ロイヤルパインズホテル浦和で発売開始以来、整理券配布待ちの行列が絶えない、まるで本のようにめくって食べる新感覚の食パン「めくるクロワッサン食パン リーヴル」が、食のプロフェッショナルであるフードアナリスト23,000人の評価による「ジャパン・フード・セレクション」で最高評価のグランプリを受賞。

同時に待望の新商品として、店内でリーヴルを最高の状態でお楽しみいただける「リーヴル ハニーバタートースト」を発表。3月22日（金）19:00よりオンライン限定で予約開始、3月25日（月）より販売開始いたします。



リーブル ハニーバタートースト

【リーヴル ハニーバタートースト】（1日6食限定）

「めくるクロワッサン食パン リーヴル」を最高の状態でお楽しみいただけるよう、店内のオーブンで焼き上げ、トッピングに埼玉県産のはちみつ、バター、ホテルパティシエ手作りのジャムを添え、サラダ、スクランブルエッグ、ハーブソーセージ、スモークソーセージとドリンクをセットにした、ランチ感覚でお楽しみいただけるセットメニューです。

■販売店舗：ペストリーショップラ・モーラ（ロイヤルパインズホテル浦和 1F）

■提供時間：11:30～17:00（ラストオーダー 16:00）

■価格：¥2,000（税込）

■ご予約URL（WEB限定）：<https://x.gd/DfMIV>



【めくるクロワッサン食パン リーヴル】

国産小麦をベースにフランス産発酵バターを贅沢に使った生地を27層に折り重ね、パンの中にバランスよく空気を含ませる事で、小麦とバターの香りを最大限に引き立てる製法で仕上げた新感覚の食パン。「リーヴル（Livre）」とはフランス語で「本」を意味するように、その特色から食パンを1枚ずつめくってお楽しみ頂くことも出来るため、自分次第でオリジナルの食べ方や調理方法を楽しめることも、この商品の魅力です。



チーフブーランジェ 内田 健介

【開発者コメント：チーフブーランジェ 内田 健介】

新商品開発ミーティングで、社長の井上より「クロワッサンと食パンを組み合わせられないか」と課題をいただき、約半年をかけ試行錯誤を重ね完成しました。一番苦労したのは本のように薄くめくれるほどの生地の配合と焼成時間です。発売日当日からネットやSNSで多く取り上げていただき、その反響に驚きました。私のオススメの食べ方はリーヴルでチーズやハムなど好きな食材を巻いて手巻き寿司のように食べると、小さい子供も喜び食卓も賑わいます。これからも皆さんに喜んでいただけるような美味しく驚きのある商品を開発していきたいと思います。

＜チーフブーランジェ 内田 健介：略歴＞

ドイツの都市シュトゥットガルトでパンの製法や歴史、文化を学び帰国。その後、全国で約30店舗を展開する人気のブーランジェリー「メゾンカイザー」のグランシェフを務める。2020年1月よりロイヤルパインズホテル浦和チーフブーランジェに就任。

【ジャパン・フード・セレクションについて】

ジャパン・フード・セレクションは、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する日本初の食品・食材評価制度です。食の情報と情報発信の専門家であるフードアナリスト23,000人より選出し、日本人の繊細な味覚・嗜好性・感性・食文化に配慮した評価により審査されます。

<https://www.japan-foodselection.com/>

【ロイヤルパインズホテル浦和】



ロイヤルパインズホテル浦和

浦和駅より徒歩7分、都内・さいたまスーパーアリーナへのアクセスも便利なフルサービスホテル。全11種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場とチャペルを備え、お客様の人生に寄り添ったサービスをご提供いたします。

■ロイヤルパインズホテル浦和

■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、個室サウナ、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/>

※写真は一部イメージです、内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

チェーンホテルマーケティング マネージャー：福富

MAIL: makoto.fukutomi@solarehotels.com

TEL: 070-3165-8870(直通)

※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。