

報道関係各位

神戸ポートピアホテル

 PORTOPIA HOTEL

春限定！ホテルのブーランジェが焼き上げる、さくら香る新作パン3種

2月15日～販売 【神戸ポートピアホテル】

神戸ポートピアホテルでは、春限定の新作パン3種を2023年2月15日（水）より販売いたします。桜の塩漬けや桜のクリームを使った春ならではのパンで、春の訪れを愉しんでいただけるパンです。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-13>



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）では、2023年2月15日（水）より期間限定で、デリカテス アラメゾンにて桜が香る春の新作パン3種を販売いたします。

ポートピアホテルのキッチンで毎日早朝よりパンを焼くブーランジェ（パン職人）が、“春”という希望に満ちた季節を感じていただけるよう、桜を使ったオリジナルの新作パン3種を考案いたしました。桜クリームたっぷりの『さくらのクリームパン』、桜入りのアーモンドクリームとクリームチーズが相性の良い『さくらのクリームチーズデニッシュ』、例年人気の、桜あんを使った『さくらあんぱん』の3種です。何度も試作を重ねて完成した、ポートピアホテル自慢の春限定パンをぜひご賞味ください。

●さくらのクリームパン 345円

カスタードをベースとする桜クリームをブリオッシュ生地で包み、桜ペースト（桜の花と葉の塩漬けを丁寧に塩抜きしたペースト）を加えたクッキー生地をかけて焼き上げました。桜のパールチョコや桜のクランチが食感のアクセントになった、春のウキウキ感を表現したパンです。



●さくらのクリームチーズデニッシュ 388円

桜ペースト入りクリーム、アクセントに桜の葉を加えたアーモンドクリーム、桜ペーストを加えたクリームチーズが層になったデニッシュ。仕上げに抹茶のチョコレートと粉糖をあしらいました。パイ生地のサクサク食感とクリームの味の層が楽しい一品です。



●さくらあんぱん 194円

桜の葉を練り込んでもちりと焼き上げたパンに包まれているのは、甘さ控えめの桜あん。中央には桜の花の塩漬けをトッピングし、程よいあんの甘さと塩味のバランスが絶妙です。例年人気のさくらあんぱんですが、毎年少しずつ改良を重ねている春のロングセラー商品です。



■販売期間

2023年2月15日（水）～

※予告なく販売を終了する場合がございます

■販売店舗

神戸ポートピアホテル 本館1F デリカテス アラメゾン（11:00～19:00）

神戸市中央区港島中町6-10-1（ポートライナー市民広場駅下車すぐ）

※テイクアウト、イートインいずれも可能



詳しくはこちら

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-13>

■お問い合わせ

デリカテス アラメゾン Tel.078-302-1108（11:00～19:00）

※表記の料金はテイクアウト時の税込料金(税率8%)です。店内でご飲食の場合は税率10%となります。

※写真はイメージです。

※販売数に限りがございます。

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 万庭 奈々恵

Tel. 078-303-5223(直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp