

ブライダル人気メニューをご家庭で
お酒にも良く合う!? 京都のパン
**京都 本田味噌本店の紅麴味噌を使用した
「紅麴味噌パン」
好評発売中!**

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 土師総一）では、ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて京都 本田味噌本店の紅麴味噌を使用した「紅麴味噌パン」を販売開始いたしました。

「紅麴味噌パン」（通称＝味噌パン）は、婚礼メニューにおける京都の食材を巧みに織り込んだフランス料理「京キューズ」のパンとして提供いたしておりました。（現在はコース名「I M A Y O U」で提供）

この味噌パンを食された新郎新婦やご列席のみなさまから、「列席者に大変好評だった」「いままで食べたパンで一番おいしい！」等、お褒めのお言葉をいただく事が多かった為、「みなさまに喜んでいただけるこの味噌パンを、ブライダルに参列される方だけでなく、より多くのお客様に召し上がって頂きたい」という思いから、ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」での一般販売を開始いたしました。

味噌パンは白神こだま酵母を使用したもちもちの生地を、創業184年の歴史を誇る老舗、京都 本田味噌本店の紅麴味噌を使用したクッキー生地で包み、「しっとり」ながらも「さくっ」とした食感に焼き上げました。

一口頬張ると、紅麴味噌の芳醇な香りと旨みが広がり、隠し味の青さのりの風味が程よいアクセントとなっています。

“あまじょっぱい” 個性的な味噌パンは、日本酒やビールとも良く合い、大人からお子様まで幅広くお召し上がりいただけます。

京都に根付く老舗とのコラボレーション企画として販売してきた「玉乃光あんぱん」や「京みたらしるる」等続く、ホテルグランヴィア京都が自信をもってお届けする「京都生まれ」の味噌パンを、是非一度ご賞味ください。

当ホテルは、ブランドプロミスである「人と人との心を結ぶホテル」として、今後も多くのお客様に楽しんでいただける商品を提供いたします。

「紅麴味噌パン」

販売価格：1個150円（税込）

- ・店頭販売（配達及び宅配なし）
- ・数量限定
- ・商品は当日中にお召し上がりください

【ご予約・お問合せ先】

ホテルグランヴィア京都 2階 ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

営業時間 10:00～22:00 電話番号 075-342-5525 <直通>



【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発/ホテルグランヴィア京都 営業推進室マーケティング・ITグループ

広報担当/木曾秀樹（きそひでき）・白谷宏徳（しらたにひろのり）

TEL075-342-5510/FAX075-342-5535/E-mail: h_shiratani@granvia-kyoto.co.jp