



株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
〒600-8216
京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口
TEL : 075-344-8888(大代表)
FAX : 075-344-4400
URL : <http://www.granvia-kyoto.co.jp>

報道関係者各位

2015年2月18日
ホテルグランヴィア京都

今年で **10** 年目の期間限定人気商品！ **京のおもたせ** 特製あんぱん「玉乃光」～純米吟醸酒酵母仕込み～ 予約開始並びに販売のお知らせ

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）は、パストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて特製あんぱん「玉乃光」～純米吟醸酒酵母仕込み～を2015年3月1日（日）から3月31日（火）まで期間限定で販売いたします。

この特製あんぱん「玉乃光」は、期間限定商品として2006年3月に販売を開始して今年で10年目の長寿人気商品です。

小麦粉を京都伏見の玉乃光酒造株式会社の銘酒「純米吟醸 玉乃光」のもろみを粗漉しした生原酒に含まれる酒酵母で発酵させて、さらに玉乃光の「酒粕」を練りこみ熟成させたパン生地をつくります。その生地に京都丹波産の小豆を使用したオリジナルの粒餡を包み、低温のオーブンでゆっくり、焼き色を付けずに乳白色に仕上げた一品です。

また、同じパン生地を桜色に染めて桜の花びらの塩漬けを混ぜた白餡を包んだ「桜あんぱん」もあわせてご用意し、慶事の多い春にふさわしい紅白のあんぱんとして、酒杓を模した木箱に入れてお届けします。

この春は、一風変わった「京のおもたせ」で“話題”と“おいしさ”をお届けされてはいかがでしょうか。

特製あんぱん「玉乃光」～純米吟醸酒酵母仕込み～

販売期間 2015年3月 1日（日）～3月31日（火）
予約受付 2015年2月18日（水）～3月29日（日）
販売箇所 パストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」
販売時間 10：00～22：00
販売価格 1箱（紅白各2個入）1,700円（税込）
内 容 予約販売（配達及び宅配なし）
予約はお電話、店頭で承ります
（予約限定、受注商品の為、2日前までの要予約）
1日5箱限定
商品は当日中にお召し上がりください



【特製あんぱん「玉乃光」イメージ】

【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