

News Release

2018年3月12日

報道関係者各位

「ホテルグランヴィア京都」&「玉乃光酒造」 毎春の人気コラボ商品！
銘酒「純米吟醸 玉乃光」のもろみ粗漉し生原酒と酒粕を使った「紅白」あんぱん

白い特製あんぱん「玉乃光」～京都丹波産小豆の粒あん仕立て～
桜色に染まる「桜あんぱん」～桜花の塩漬け入り白あん仕立て～

期間限定販売のお知らせ

ホテルグランヴィア京都(京都市下京区、代表取締役社長:中村 仁)は、白い特製あんぱん「玉乃光」～京都丹波産小豆の粒あん仕立て～と、桜色に染まる「桜あんぱん」～桜花の塩漬け入り白あん仕立て～の2種類を、2階 ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」で2018年3月14日(水)より4月14日(土)までの期間限定商品として販売します。

今年で発売12年目となるこの商品は、昨年まで紅白各2個入の化粧箱入り商品としてのみ販売していましたが、今年からご要望が非常に高かった小分け売り商品として販売します。

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、もろみを粗漉した生原酒に含まれる酒酵母でパン生地を熟成させ、さらに玉乃光の「酒粕」を練りこんで焼き上げます。京都丹波産の小豆を使用したオリジナルの粒餡を生地で包み、低温のオーブンでゆっくり乳白色に焼き上げた、白い特製あんぱん「玉乃光」～京都丹波産小豆の粒あん仕立て～と、同じパン生地を春らしい桜色に仕上げ、桜の花びらの塩漬けを混ぜた白餡を包んだ、桜色に染まる「桜あんぱん」～桜花の塩漬け入り白あん仕立て～の2種類をご用意し、慶事の多い春にふさわしい紅白のあんぱんとしてお届けします。



【手前：特製あんぱん「玉乃光」、奥：「桜あんぱん」※イメージ】

News Release

白い特製あんぱん「玉乃光」～京都丹波産小豆の粒あん仕立て～ 桜色に染まる「桜あんぱん」～桜花の塩漬け入り白あん仕立て～

- 販売期間 2018年3月14日(水)～4月14日(土)
販売店舗 ホテルグランヴィア京都 2F
ペストリー&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個 300円(税金含む)
内 容 1日 販売数量限定(売切れ次第終了)
※ 別途予約は2日前まで受付
※ 店頭販売のみ(配達及び宅配なし)



【ご予約・お問合せ先】

ホテルグランヴィア京都 2F ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」
電話番号 075-342-5525(直通)

ホテルグランヴィア京都 ベーカリーシェフ

■ 齊藤 康憲(さいとう やすのり)

昭和49年9月22日生(43歳) 北海道出身

【略歴】

- 1995年 辻学園調理・製菓専門学校卒業
大阪市内のホテルで製菓・製パンを担当
2005年 ホテルグランヴィア京都入社
調理部製菓調理(ベーカリー)配属
2007年 フランス研修留学 5つ星ホテル内の
レストラン(ミシュラン3つ星)で研修
2014年 ベーカリーシェフに就任、現在に至る
2016年～各種コンテスト活動を開始



【受賞歴】

- 2016年 第7回 saf 製パンコンテスト カテゴリーA賞 受賞
第6回モンディアル・デュ・パン 2017 日本代表選考会 3位入賞
2017年 第3回アメリカ産乾燥卵スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト
ベーカリー部門 最優秀賞(2017年)

【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

営業企画部マーケティング・販促・広報グループ

広報担当/今村 克二(いまむら かつじ)

TEL: 075-342-5510 FAX: 075-342-5535

E-mail: k_imamura@granvia-kyoto.co.jp