

報道関係者各位

Sweets News

ホテルグランヴィア京都と京銘店とのコラボレーション 「紅こうじ味噌」スイーツ&パン 期間限定発売のお知らせ ～ 京老舗 本田味噌本店の「紅こうじ味噌」仕立て ～

【平成21年4月28日/京都】ホテルグランヴィア京都(京都市下京区 代表取締役社長 木部義人)は、ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて、京都の老舗本田味噌本店の紅こうじ味噌を使ったスイーツ「紅こうじ味噌のクレームブリュレ」と、パン「紅味噌らすく」、「お味噌の天然酵母パン」の計3品を平成21年5月1日(金)～6月30日(火)までの期間限定で発売いたします。

「紅こうじ味噌」スイーツ&パンは、「西京味噌」で有名な京老舗「本田味噌本店」で作られる、深いコクと味わいが特徴の「紅こうじ味噌」を使用しています。ホテルグランヴィア京都のグランパティシエ畠中雅明とベーカリーシェフ澤西健史が、「和」を代表する伝統的な食材である味噌を、「洋」の技法を駆使してスイーツとパンに仕上げました。紅こうじ味噌の深い味わいと風味が楽しめる「紅こうじ味噌のクレームブリュレ」と、「紅味噌らすく」、「お味噌の天然酵母パン」を是非一度ご賞味下さい。

「紅こうじ味噌」スイーツ&パン ～京老舗 本田味噌本店の「紅こうじ味噌」仕立て～

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

期間：平成21年5月1日(金)～6月30日(火) 時間：10:00～22:00

※ 下記料金は消費税を含みます ※ テイクアウト販売のみ ※ 売り切れ次第販売終了となります



紅こうじ味噌のクレームブリュレ
1個：400円

紅こうじ味噌の塩気がカスタードのまろやかな甘さと好相性のクレームブリュレ。味のアクセントにシロップ漬けの生麩と黒蜜羊羹をのせました。



紅味噌らすく
1袋(6枚入り)：200円

紅こうじ味噌を使ったメロンパン生地をラスクにしました。紅こうじ味噌の程よい塩加減と生地の甘さが絶妙のバランス！甘辛味が楽しめる逸品です。



お味噌の天然酵母パン
1個：158円

塩を加えず紅こうじ味噌の塩気だけで作った天然酵母パン。トーストするとビスケット生地のサクサク感がよみがえります。

このプレスリリースに関するお問合せ、高解像度データ画像のご用命は

(株)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)
運営戦略室広報担当：今村、東(あずま)
Tel:075-342-5510 Fax:075-342-5535
k_imamura@granvia-kyoto.co.jp