

報道関係各位
プレスリリース2015年1月27日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-054

パン職人が作る和菓子?! 和洋折衷で**苺**を味わう
もちもち食感がおいしい「苺大福パン」 新発売

2015年2月1日(日)より大阪新阪急ホテルにて

昨年8月8日、開業50周年を迎えた大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人: よう せいふく葉 英福)では、2015年2月1日(日)より「苺大福パン」2種を販売いたします。

苺大福をパンで表現し、つぶあん入りと、白あん入りの2種類をご用意。パンの中にぎゅうひ[※]を包んでいるのもちもちとした食感をお楽しみいただけます。

※ぎゅうひ…白玉粉に砂糖などを入れ、炊き上げ練った薄皮状の和菓子。

- 【期間】 2015年2月1日(日)～4月30日(木)
【場所】 ホテル地下1階 喫茶「ブルージン」
※焼きあがり12時頃です。
【料金】 各250円 ※消費税込
【内容】 <つぶあん> (画像①、断面:画像②)
苺、ぎゅうひ、つぶあんをパンで包んで焼きあげました。あんの風味と苺の酸味がマッチした苺大福のようなパンです。仕上げに粉糖をかけて大福らしさをプラスしました。

<白あん> (画像③)
ぎゅうひと白あんをパンで包んで焼きあげました。上品であっさりした白あんに合うよう、苺は焼きあがってから乗せ、苺のみずみずしい食感が楽しめます。最後に粉糖をかけて大福らしく仕上げました。



写真はイメージです

- 【お問い合わせ】 06-6372-5101 (代表)
※商品の発送は承っておりません。

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/ ふくだ みほ福田 美穂・つつい まなみ筒井 愛美・いずまる りえ伊豆丸 梨絵

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております