

報道関係各位
プレスリリース2015年7月17日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-012

【話題の塩パン登場】美味しく食べて夏を乗り切る！

塩・スパイス・ひんやり 3種の新作パン 販売中

2015年9月15日(火)まで大阪新阪急ホテルにて

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人:葉 英福)では、2015年9月15日(火)まで夏の新作パン3種を販売中です。

テーマは「美味しく食べて夏を乗り切ろう」。今、話題の塩パンは塩が引き立てるバター風味豊かなホテルオリジナル。他にもスパイシーなカレーとチーズパウダーに夏野菜がマッチしたお惣菜パンや、さっぱりとした水切りヨーグルトにカスタードクリームとマンゴーがおいしい 冷やして食べるデザートパンをご用意。ぜひお試しください。

① 【名称・料金】 “大阪新阪急ホテルの塩パン”

ソルティ・ブレッド 1個 120円

【内 容】 たっぷりバターを包み込んだ生地「フルールド・セル」という大粒の塩をふりかけ焼きあげました。表面はさっくり、中はしっとりした食感です。



② 【名称・料金】 彩り夏野菜のキーマカレーパン 1個 230円

【内 容】 ロール生地にエダムチーズパウダーをふりかけキーマカレーをのせて焼きあげました。その上に彩り豊かな夏野菜をトッピング。スパイシーなカレーとほんのり甘い野菜が絶妙な惣菜パン。



③ 【名称・料金】 “冷やして食べる”マンゴーヨーグルト 1個 200円

【内 容】 ミルクたっぷりの白パンに、水切りヨーグルトカスタードクリーム、マンゴーソースを合わせたクリームを絞り、角切りマンゴーを飾りました。冷蔵庫で冷やすと よりおいしくいただけます。



【期 間】 2015年9月15日(火)まで

【場 所】 ホテル地下1階 喫茶「ブルージン」

【お問い合わせ】 06-6372-5101 (代表)

※いずれも商品の発送は承っておりません。 ※いずれも消費税込。

※写真はいずれもイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/福田 美穂・筒井 愛美

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