

報道機関各位
プレスリリース2017年5月19日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-17-006

“いろねこのて” が自慢のベーカリー 店内で焼く “焼きたてフォカッチャ” が新登場

全面リニューアルオープン

2017年5月26日（金）より 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 1-1-35 総支配人：今井 善夫^{いまい よしお}）では、2017年5月26日（金）にベーカリー&カフェ「ブルージン」をリニューアルオープンいたします。（総工費：約2,000万円）



《リニューアル後の特徴》

1. <焼きたても食べられる！> “フォカッチャ” をメインに展開

当店初の試みで、ピザの原型ともいわれる「フォカッチャ」を店内で焼成します。水とオリーブオイルを加えしっとり・ふかふかの食感が特徴的。絶妙な塩加減のフォカッチャをお試ください。

2. <作っている様子が見える！>新設「ファクトリースペース（パン工房）」

リニューアルの魅力の1つ、店内にオープンを新設。常にシェフが在中し、作っている工程や焼いている様子をその場でご覧いただけます。

3. <パンだけじゃない！>ケーキも・カフェも・手土産も

パン以外にも「ケーキ」に「スムージー」や、人気の焼き菓子「いろねこのて」も引き続き登場。イートインスペース（16席）も完備しているので、ランチやカフェ利用にも最適です。

《店舗概要》

【オープン日】2017年5月26日（金）

【店名】ホテル地下1階 ベーカリー&カフェ「ブルージン」

【営業時間】8：00～22：00 ※5/26は12：00～

【お問い合わせ】TEL：06-6372-5101（ホテル代表）



※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／筒井 愛美・三井 早帆^{つつい まなみ みえ きほ}

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-5203

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