

報道機関各位
ニュースリリース2022年6月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ
No. 22-02**“料理と一緒に愉しむパン”をコンセプトにしたブーランジェリー「アンダンテ」が
2022年7月1日（金）大阪新阪急ホテル1階 正面玄関横にオープン**

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：山中 やまなか なおよし 直義）が運営する大阪新阪急ホテルは、“料理と一緒に愉しむパン”をコンセプトにした新店舗ブーランジェリー「アンダンテ」を、7月1日（金）にオープンします。

店舗名の「アンダンテ」とは、音楽用語で「歩くような速さで」という意味で、人やモノが行き交う街「梅田」の中心地にありながら、グリーンと木目を基調とした内装の店内では、ゆったりとした時間が流れ、ショーケースに並べられたパンをスタッフが対面式でお取りします。“アンダンテ”のテンポのように、お客様一人ひとりの“歩調に合わせて”提供します。

丁寧に時間をかけて作り出すパンは、ハード系を中心に13種をご用意します。また、シェフやソムリエ・紅茶マイスターの資格を持つスタッフが、“パンを使ったお料理のレシピ”や“ワインや紅茶とのマリアージュ”など、パンをより一層美味しくお召しあがりいただくための楽しみ方を新たに提案します。



丁寧に時間をかけて作る13種のパン



グリーンと木目を基調とした内装の店内

<概要>

営業開始日 2022年7月1日（金）
店舗名 ブーランジェリー「アンダンテ」
場所 大阪新阪急ホテル1階正面玄関横（大阪市北区芝田1丁目1番35号）
営業時間 10:00～20:00（テイクアウトのみ）
電話番号 06-6372-8501（直通）
URL <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/restaurants/andante>

■ 当社の安心・安全への取り組みについてはこちら

https://www.hankyu-hotel.com/group/safety_pride**SAFETY PRIDE**

～安心・安全を誇りに思うこと～

【リリース同時配付先】大阪商工記者会、青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブほか

この件についてのお問い合わせは

阪急阪神ホテルズ 広報担当：田中・伊豆丸 たなか いずまる
TEL：06-6377-5743 FAX：06-6486-3322
e-mail：pr@hankyu-hanshin-hotels.com

詳細は次頁にございます。

参考資料

主な商品ラインアップ

◆バゲット・アンダンテ 1本 360円

冷蔵庫で約16時間かけて低温熟成させた種を使用。
長時間熟成の製法に加え、高温で焼きあげることで生まれる薄くパリッとした食感の皮と、もっちりとした中身のギャップをお楽しみいただけます。
店名を冠するにふさわしい逸品です。



◆クロワッサン“パリジェンヌ” 1個 320円

香りとコクが特長のフランス産バターを生地に折り込み、焼きあげました。
表面にフランスパン生地をまどわせることによって、カリッとした食感が生まれます。生地を層をあえて少し粗めにする事で、口溶けが良くなりバターの風味が口の中に広がります。



◆パン・ド・ミ bébé 1本(約1.5斤) 680円、1/2カット 360円

小麦粉の甘みが引き立つ湯種を使用し、素材の旨みを感じられる食パン。
山型にすることで蓋をしない分、生地が伸び空気を含むため、そのまま食べると口溶けが良く、トーストすると軽い食感へと変化します。
まるで赤ちゃんのほっぺのような、もっちり感が特長です。



◆パン・ド・ロデブ 1個 480円、1/2カット 270円

ライ麦粉からつくったサワー種を使用した高加水(85%)の食事パン。
最初は高温で一気に焼きあげ、徐々に温度を下げてじっくりと中まで火を通すことで、もちもちとした食感に仕上がります。
そのままでも、軽くトーストしても美味しいオールマイティなパンです。



◆トレフォルマッジョ 1個 480円

フランスパン生地に、グリュイエール、ゴーダ、レッドチェダーの3種のチーズを使用しています。厨房で一から作るマッシュポテトを練り込むことでもちもちとした食感が生まれます。
このパンは、以下の時間に焼きあがります。

<①11:00頃 ②13:00頃>



パンを使ったお料理のレシピや“ワイン・紅茶とのマリアージュ”を提案

ご自宅でもアンダンテのパンをより一層美味しく召しあがっていただきたいという思いから、シェフやソムリエ・紅茶マイスターの資格を持ったスタッフがそれぞれの商品を使ったお料理のレシピやパンに合うワインや紅茶を提案します。

誰でも簡単に作れるように工夫されたこのレシピは、公式サイトからいつでも閲覧可能です。

■ レシピページ

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/restaurants/andante/recipe>



※表記の料金には、消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

以上