

株式会社ホテルオークラ神戸
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

ホテルベーカリーシェフが作るこだわりの食パン

8月2日予約受付開始 プレミアム食パン「秀（しゅう）」

予約販売 1日4本限定

株式会社ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区波止場町、代表取締役社長：石垣 聡）は、カフェレストラン「カメリア」にて、8月2日よりプレミアム食パン「秀（しゅう）」の予約受付販売を開始いたします。



プレミアム食パン「秀」は、ホテルオークラ神戸ベーカリーシェフ“斉藤 秀喜”が、素材、配合、焼き方にこだわりを持って作った「食パン」で、その名もシェフの一文字をとって「秀」。「ひいでる」「すぐれる」という意味がある「秀」には、「今までとは違った食パンで、より美味しく、食パン本来の味と食感を愉しんでいただきたい」という想いが込められています。食パンから香るふわっとやさしい香り、一口お召し上がりいただくと感じるほんのりとした甘み、しっとりとした食感が特徴の食パンは、シェフが厳選した小麦とはちみつ、生クリームをふんだんに使用しております。まずはトーストをせずそのまま素材本来の風味を味わっていただき、お好みでバターやジャムなどをつけてお召し上がりください。

詳細は次の通り。

■プレミアム食パン「秀」※予約販売

受付開始/2017年8月2日（水）より予約受付販売開始

受付場所・時間/ロビー階 カフェレストラン「カメリア」11：00a.m.～7：00p.m.

お引き取り時間/11：00a.m.～7：00p.m.

料金/1本（2斤）¥1,000

※ご案内の料金には、税が含まれております。

※予約制で1日限定4本販売いたします。（お引き取り日前日の7：00p.m.まで受付）

■一般のお客様のご予約・お問い合わせ

カフェレストラン「カメリア」TEL.078-333-3522

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 営業企画室 TEL.078-333-3503/FAX. 078-333-3579

担当：阿部（MB：050-3681-2127）、根岸