

**【新感覚のスイーツ】できたての香りとふわっ、ふわっの食感を追及した
新商品「スフレフレンチトースト」
2018年1月1日(日・祝)より販売開始**



株式会社ホテルオークラ神戸(所在地 神戸市中央区、代表取締役社長 石垣 聡)は、2008年1月1日より、カフェレストラン「カメリア」にて新商品「スフレフレンチトースト」の販売を開始いたします。

ホテルオークラ神戸では、ホテルオークラ東京より受け継いできた「オークラの伝統のフレンチトースト」を長年に亘り販売いたしております。丸1日じっくりと卵液にパンを浸け込み、お客様のご注文をいただいてから、低温のオーブンで全面に焼き色がつくまでふっくらと焼きあげて提供するホテルオークラ神戸の人気商品です。そのフレンチトーストを“より美味しく”、“さらにふっくらとした食感で提供したい”という総料理長の思いから、試作を幾重に行い生まれたのが「スフレフレンチトースト」です。カフェレストラン「カメリア」で8月より販売を開始した、プレミアム食パン「秀」を丸い形にくり抜き、特製の卵液に丸一日漬けたパンを、キャセロールに入れ低温でじっくりと焼き、お客様の目の前で蓋を開けると、ふっくらと焼き上がったフレンチトーストが、香りとともに登場いたします。お好みでメイプルシロップやはちみつをかけてお召し上がりいただけます。出来立て、熱々を提供することから、オークラの伝統のフレンチトーストとは違った「ふわっ、ふわっ」のスフレのような食感が愉しめます。

また、プレミアム食パン「秀」で作るスイーツとして他にも、苺の王様とも賞される“あまおう”を贅沢に使った「プレミアムストロベリーサンドイッチ」やカリカリの耳までおいしい「ハニートースト」も新商品として同期間に販売いたします。

詳細は次の通り

■スフレフレンチトースト販売概要

1日限定 15食

期間／2018年1月5日(水)～2月28日(水)

時間／11:00a.m.より販売

料金／¥1,944 ※税込・サービス料別

会場／ロビー階 カフェレストラン「カメラ」

お問い合わせ／078-333-3522

■プレミアム食パン「秀」スイーツフェア

スフレフレンチトーストとともに、プレミアムストロベリーサンドイッチ、ハニートーストを販売。

1日各限定 15食

期間／2018年1月5日(水)～2月28日(水)

時間／11:00a.m.より販売

料金／プレミアムストロベリーサンドイッチ¥1,836、ハニートースト¥1,728※税込・サービス料別

会場／ロビー階 カフェレストラン「カメラ」

お問い合わせ／078-333-3522



◇プレミアム食パン「秀」について◇

2017年8月2日より予約販売を開始した「食パン」。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り、パンの名称もシェフの一文字をとって「秀」。

「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」という思いが込められた食パンは、お客様から多くの支持をいただき、定番商品となりました。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、しっとりと溶けるような食感が特徴の食パン「秀」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、絶妙な焼き加減により生まれた一品です。予約販売で1日限定4本。1本(2斤)¥1,000 ※税込

■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:阿部慶浩 050-3681-2127、根岸晶子