

2019年5月9日

初！重慶飯店×パティスリー ミリーラ・フォーレ
人気中華菓子「番餅（ばんぴん）」をアレンジ！

発酵バターと胡麻の風味豊かな豆沙餡が美味しい 「番餅パン」新登場！

販売開始 令和元年5月10日（金）～

ローズホテル横浜（横浜市中区山下町77番地総支配人 渡部一樹）パティスリー ミリーラ・フォーレでは、令和元年5月10日（金）より、重慶飯店人気NO.1の中華菓子「番餅（ばんぴん）」をアレンジした、発酵バターと胡麻の風味豊かな重慶飯店オリジナルの豆沙餡が美味しい「番餅パン」を販売致します。

詳細は下記の通りでございます。

■販売開始 令和元年5月10日（金）～

■価格 3ヶ入 300円（税込み）

■商品説明

重慶飯店の熟練職人が、2時間かけてしっとり艶やかに練り上げた豆沙餡を、発酵バターを使用したデニッシュ生地で包み焼き上げました。上質な発酵バターの風味と、健康に良いとされる「竹の炭」入りの胡麻風味豊かな豆沙餡に、ローストしたクルミの香ばしさがアクセント。ブラックコーヒーや牛乳との相性の良い、お子様から幅広い年代層におすすめの番餅パンです。



番餅パン

重慶飯店「番餅（ばんぴん）」とは <第24回神奈川県名菓展菓子コンクール優秀賞受賞>

中国の種族である番人（ばんじん）が、餡を皮で包んで細い筒状とし、切って焼き上げたお菓子がありました。重慶飯店では、このお菓子を独自にアレンジ。定番の豆沙餡を、もっと楽しんでいただきたいと、生地に卵とミルクを練りこみ、皮と餡のしっとりとした食感とクルミの香ばしい香りで食感の良いお菓子に焼き上げた、人気の中華菓子です。

■店舗 パティスリー ミリーラ・フォーレ 10:00～21:30
横浜市中区山下町77番地 ローズホテル横浜1F
TEL: 045-681-2916 HP: <http://www.rosehotelyokohama.com/>



シェフブルーランジュ プロフィール 高倉 利康（たかくら としやす）

異業種から30歳の時に転身。幼少期、自宅で作ったパンが美味しかった思いを胸にパンの世界に入る。町場で3年基礎を学び、その後ペニンシュラ東京で5年修行を積み、2018年4月よりローズホテル横浜に着任。粉の風味や日本ならではの食材などを楽しめる、日本人ならではの繊細な仕事で、東洋人向きのパン作りを目指します。

■本件に関する問い合わせ先

龍門グループ（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 / 滝口裕美・山根愛子・矢野友子・斎藤きよみ

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL/045-681-2264（直通） FAX/045-681-8445

URL : <http://www.rosehotelyokohama.com/> E-Mail: pr@rosehotelyokohama.com