

2022年12月5日

《The Okura Tokyo》
「スイーツ食パン」
2023年の年間販売ラインアップが決定

オークラ東京（所在地：東京都港区、総支配人：高柳健二）のデリカテッセン シェフズガーデンにて、「スイーツ食パン」の2023年販売ラインアップを発表いたします。これまで好評の味に加えて、カシスマロンが新作となります。



■ スイーツ食パン年間スケジュール

1月、2月	濃厚ショコラ	¥700	
3月、4月	フリュイルージュ	¥650	
5月、6月	抹茶黒豆	¥700	
7月、8月	トロピコ(マンゴー)	¥650	
9月、10月	アールグレイ&プラム	¥650	
11月、12月	カシスマロン(新作)	¥700	※料金は消費税込み

販売：デリカテッセン シェフズガーデン（オークラ プレステージタワー5階）

営業時間：10:00～20:00

TEL：(03)3505-6072（直通） https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden

■スイーツ食パン

パティシエのキャリアを持つブーランジェによる発案で生まれた「スイーツ食パン」は、仕込みから熟成発酵、焼き上げまで3日間。パンの命である生地は、水を使わず、コクのある牛乳と発酵バターを贅沢に使用し、低温で24時間をかけて発酵させます。発酵後さらに時間をかけてじっくりと焼き上げ、クラム（中身）とクラスト（耳の部分）の差を感じさせないほどにしっとりとした仕上がりに。リッチな生地に季節の素材が調和し、より一層の風味をお楽しみいただけます。「スイーツ食パン」は2ヵ月ごとにフレーバーが変わり、食材のジューシーさを感じられるケーキのような風合いで朝食はもちろん、ティータイムにも合う一品はギフトとしても最適です。

■おすすめポイント

1・2月 濃厚ショコラ

ヴァローナ社のグアナラなどの3種類のチョコレートを、生地に対し50%以上使用しており、しっとりとしたリッチな舌触りが特徴。パンの中にブラウニーが入ることで、絶妙なアクセントに。

3・4月 フリュイルージュ

苺のピューレやフランボワーズの果汁、濃縮ミルクの水分のみで仕込まれた生地は、ベリー感のあふれる仕上がりに。ドライ克蘭ベリーの酸味と全体の甘みが調和をもたらし、ティータイムにもおすすめ。

11・12月 カシスマロン（新作）

大きくカットした渋皮栗をアクセントに、カシスとクリームチーズのクリームを巻き、焼き上げています。クリーム部分の酸味とほっくりとした栗の甘みのコントラストを味わうことが出来る新作となります。



■オークラ東京について

グループの旗艦ホテルとなるラグジュアリーブランドとして2019年9月に開業。日本の伝統文化や歴史的要素を取り入れ、気品と静寂に包まれる17階建ての「オークラ ヘリテージウイング」と、躍動感と高機で現代のニーズに応えつつ、和のアクセントに独自性を感じさせる41階建ての「オークラ プレステージタワー」の2棟から構成。総客室508室。5つのレストランと2つのバー、茶室、囲碁サロン、約2,000m²の平安の間を含む19の宴会場、そしてオークラ フィットネス&スパを兼ね備える。

公式ウェブサイト：<https://theokuratokyo.jp/>

インスタグラム公式アカウント：<https://www.instagram.com/theokuratokyo/>

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当：今野 / 本莊 / 矢部

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp

《お客様のお問い合わせ先（掲載用お問い合わせ先）》

代表：(03)3582-0111 直通 TEL：(03)3224-6731