

京都ホテルオークラ パン工房 ホテルシェフ  
総料理長 **神谷ムッシュのデリシャスサンド**  
アマニブレッド

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区、㈱京都ホテル 大証 2 部上場、代表取締役社長 平岩孝一郎）は、9 月 1 日（火）より、地下 2 階（地下鉄市役所前駅直結）のパン工房「ホテルシェフ」にて、ヘルシーで美味しい『デリシャス サンド』を発売致します。

フランス料理を極めた総料理長の神谷政雄が“パンによく合う具”を吟味。ホテルの味を楽しめるパン食です。軽食やパーティに、又はお一人でたっぷりと頂けるボリュームとヘルシーさを追求致しました。



パンには、驚異の栄養分を含むアマニの種子を配合。アマニは、紀元前から欧州で健康に役立つ食品として名が通り、ギリシャのヒポクラテスはアマニが健康をもたらすと賞賛しており、9世紀ごろにはフランスのシャルルマーニュ大帝はアマニを食べるように法令化したと言われています。

アマニには、 $\alpha$ -リノレン酸※がゴマの約100倍含まれ、食物繊維も種子には21%含まれます。

（※体内では作ることのできない n-3 系必須脂肪酸で摂取すると青魚でおなじみの EPA（エイコサペンタエン酸）や DHA（ドコサヘキサエン酸）に変換されます。）

**新発売 5 種類のご紹介**

- ① **生ハムとホワイトアスパラガスのフォカッチャサンド ¥550（¥577）・・・アマニ油入り**  
生ハムの塩味とホワイトアスパラガスの甘味、パルメザンチーズのまろやかさがベストマッチしたサンドは、食感も楽しんで、さらに美味しさアップ。
- ② **アメリカンクラブハウスサンド ¥680（¥714）・・・アマニ入り**  
チキンにベーコン、トマトとタマゴの絶妙のバランス。これぞ王道のアメリカンクラブハウスサンドです。ボリューム満点で大満足いただけます。



③ カッターチーズと海苔・鰹節のネギ胡麻サンド ¥280 (¥294) ……アマニ油入り

海苔と鰹節がたっぷり入った、風味と旨みが楽しめる和風ネギ胡麻サンド。カイワレの苦みとチーズの甘さが食欲をそそります。

④ エビフライタルタルソースサンド ¥480 (¥504) ……アマニ油入り

シェフオリジナルのタルタルソースは、まろやかさと酸味のハーモニーがGOOD。ぶりっぶりっのエビフライはお子様にもきっと喜ばれます。

⑤ ホテルオークラ特製スモークサーモンサンド ¥550 (¥577) ……アマニ入り

オークラ特製のスモークサーモンはホテルを代表する人気メニュー。素材の味を引き出した逸品をシンプルにサンドしました。



[販売場所] 京都ホテルオークラ B2F パン工房「ホテルシェフ」  
(地下鉄東西線市役所前駅直結スペース)

[販売時間] 10:00~18:00

[電話] 075-254-2545 (ホテルシェフ 直通)

[期間] 2009年 9月1日(火)より販売

[内容] アマニブレッドのデリシャスサンド5種(今後、新商品を展開)  
生ハムとホワイトアスパラガスのフォカッチャサンド (¥577)  
アメリカンクラブハウスサンド (¥714)  
カッターチーズと海苔・鰹節のネギ胡麻サンド (¥294)  
エビフライタルタルソースサンド (¥504)  
ホテルオークラ特製スモークサーモンサンド (¥577)

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 Tel. 075-254-2524 (直通)

e-mail [sakata@kyotohotel.co.jp](mailto:sakata@kyotohotel.co.jp) <http://www.kyotohotel.co.jp/>