

2018年11月8日
京都ホテルオークラ



～季節の彩り～

見た目も柿そっくり？

柿のクリームパン & 柿ブレッド

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）のベーカリー「パネッテリア オークラ」では、2018年11月・12月の期間限定で柿を使ったパンを販売いたします。

「パネッテリア オークラ」では、イチゴやお茶など季節感のある素材をとり入れた新作パンを期間限定で販売してまいりました。秋のシリーズとして、さつまいもや栗、カボチャに続いて“柿”にスポットをあてたパン2種類が登場。見た目も柿そっくりな一品を通じ、季節の風情をお楽しみいただきます。

【販売店舗】焼きたてパン 「パネッテリア オークラ」

京都ホテルオークラ 地下2階

【販売期間】2018年12月30日（日）まで

◆柿のクリームパン

【価格】1個 216円（税込み）

【内容】

カスタードクリームに柿のペーストを加えたほんのりオレンジ色のクリームを、同じく柿ペーストを練りこんだ生地で包み込みました。抹茶の緑で再現したヘタなど、見た目の“柿らしさ”にもこだわった一品です。中に合わせたホイップクリームが味のアクセントに。

◆柿ブレッド

【価格】1個 518円（税込み）

【内容】

柿ペーストを練りこんだ生地バターを折り込み、デニッシュ風に仕上げた一品。芳醇なバターの香りの中に、柿の優しい甘さが広がります。



柿のクリームパン（手前）と柿ブレッド（奥）

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp