

2023年8月9日
ホテルオークラ京都創業 **135** 周年記念で“東経 **135** 度”の食材めぐり

第4弾「パネッテリア オークラ」

丹波の黒豆 を使った秋のパンが登場！

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、創業 135 周年記念“東経 135 度 子午線のまち 食材めぐり”第4弾として、ベーカリー「パネッテリア オークラ」にて、東経 135 度子午線が通る丹波地域の「黒豆」を使ったパン 3 種類を 2023 年 9 月 1 日(金)～10 月 31 日(火)の期間販売いたします。



[左] 丹波黒豆のカフェツイスト [右] 丹波黒豆 きなこもちパン

ホテルオークラ京都が創業した 1888 年に「東経 135 度」の時間が日本標準時となったことに着目した、レストランのシリーズ企画。東経 135 度にある地域(明石をはじめとする兵庫県、丹波・丹後地域)の食材をクローズアップした記念メニューを、本年 3 月より鉄板焼、フランス料理、スイーツの異なるジャンルで順に提供してまいりました。

第4弾となる今回は、丹波の黒豆を使ったパンが主役。粒が大きくもっちりとした食感で、ふくよかな甘みをもつ黒豆の特徴をホテルシェフの技で最大限いかした、個性豊かな 3 種類のパンが登場いたします。

概要

【販売店舗】パネッテリア オークラ(ホテルオークラ京都地下2階)

【期間】2023年9月1日(金)～10月31日(火)

【営業時間】10:00～18:00

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2545

◆丹波黒豆のカフェツイスト 520円(消費税込)

パン・オ・レ生地、ほろ苦いコーヒー風味の生地の2種類の生地をねじって合わせた一品。中には、キャラメル風味のクルミと、黒豆が散りばめられています。甘さを抑え、しっとりやわらか食感に仕上げた生地が、香ばしいクルミの風味と、黒豆の甘さを引き立てます。



丹波黒豆のカフェツイスト (奥) と
丹波黒豆 きなこもちパン (手前)

◆丹波黒豆 きなこもちパン 270円(消費税込)

ヨーグルトを生地に混ぜ込んだ、もちり食感のパン。黒豆にきなこを混ぜ込んだカスタードクリーム、粒あんを合わせた、和テイストの一品です。

◆秋色デニッシュ 310円(消費税込)

クロワッサン生地の中に抹茶の風味をきかせたカスタードクリームを忍ばせ、黒豆と赤すぐり、栗ペーストを合わせた生クリームと渋皮煮をトッピング。抹茶の苦み、黒豆と栗の甘み、赤すぐりの酸味が絶妙にマッチした一品です。



秋色デニッシュ

*リリースの内容は発表現在のものです。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

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 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 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp