



パレスホテル東京 2019
北海道産の希少な小麦「はるきりり」と厳選された高級素材で焼き上げた
ホテルメイドのプレミアム食パン「パンドミプルミエ」販売のご案内

2019年2月15日(金)より販売開始



パンドミプルミエ



(左)パンドミプルミエ (右)パンドミプルミエ～抹茶

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)では、ペストリーショップ「スイーツ&デリ」にて、プレミアム食パン「パンドミプルミエ」、「パンドミプルミエ～抹茶～」の2種類を2019年2月15日(金)より1日各種20斤限定で販売いたします。

「パンドミプルミエ」には、北海道の小麦農家が丁寧に栽培している希少なこだわりの春まき小麦「はるきりり」を100%使用しました。北海道の寒冷な気温や清く澄んだ水など、広大な大地の恵みを受けて育った小麦は、製パン時のなめらかな舌触り、もっちりとした食感、心地よい甘さを表現できることが特徴です。「はるきりり」から作った生地は、優しく放牧し育てるイメージでゆっくりと寝かし、15～18時間かけて低温熟成させることで、独特なやわらかい食感を生みだします。また、北海道産の生クリームから作るクレームドゥーブル(乳酸菌で発酵させたクリーム)を加えることで、優しいコクとクリーミーな余韻が口の中に広がります。そして、国産のシナノ木の花から採れた蜂蜜に淡路島の藻塩を合わせることで、蜂蜜のフレッシュライチのような薫りと甘さに深みが増し、食パンの味に輪郭をもたらします。この生地を丁寧に焼き上げ、ふくよかな口当たりと軽やかに弾む食感に仕上げました。

また、抹茶の風味が引き立つ、静岡県産で中嶋農法栽培の抹茶を使用したプレミアム食パン「パンドミプルミエ～抹茶～」もご用意しました。

穀物の豊かな味わいが噛みしめる度に心地よい甘味に変化する、シルキーな口どけをご堪能ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ>
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>
最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 清水(徹)、久保菌
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

