



パレスホテル東京 2020  
こだわりの厳選素材を使用したホテルメイドの本格ブレッドをご自宅で楽しめる  
ベーカリーボックス  
オンラインショップ限定「BAKERY BOX」販売のご案内

2020年6月22日(月)より販売開始



「BAKERY BOX」2種セット



「BAKERY BOX」10種セット

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、オンラインショップ限定で、ホテルメイドのブレッドを詰め合わせた「BAKERY BOX」を2020年6月22日(月)12:00 pmより販売いたします。

「BAKERY BOX」は、パレスホテル東京こだわりの厳選したブレッドを焼きたての状態に冷凍し、美味しさをそのままぎゅっと閉じ込めてお届けします。2種、7種、10種のセットからお選びいただけ、ご自宅でも出来たてのようなクオリティの高いブレッドを楽しむことができます。オンラインショップ限定販売となり、全国の皆様に宅配便でお届けいたします。

「BAKERY BOX」2種セットは、ペストリーショップ「スイーツ&デリ」で人気を博しているプレミアム食パン「パンドミプルミエ」と、1961年のパレスホテル創業当初から愛され続けている「コーンブレッド」をセットにしました。「BAKERY BOX」7種セットには、噛む度に小麦とライ麦の旨みが広がる「パンドカンパーニュ」や、フルーツの果肉が入ったフィリングをたっぷり乗せた「デニッシュ」など、ハード系ブレッドからスイーツ系ブレッドまで幅広く詰め込みました。また、「BAKERY BOX」10種セットには、7種セットのブレッドに加え、生地に水分をたっぷり含ませてもちりと焼き上げたイタリア伝統ブレッド「チャバタ」や、シンプルな味わいが食事にもデザートにもなるミルクブレッド「パンオレ」、国産バターをふんだんに使用したクロワッサン生地とベルギー産の濃厚なショコラを包みこんだ「パンオショコラ」を詰め込み、よりご満足いただける内容となっております。

それぞれブレッドは自然解凍で手軽にお楽しみいただけ、お好みに合わせてオーブンで焼いたり、バターやオリーブオイルなどと合わせたりしていただくと、より贅沢な味わいをご堪能いただけます。パレスホテル東京こだわりの厳選素材を使用した本格ブレッドの数々と共に、ご自宅での優雅なひとときをお過ごしください。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ベーカリーボックス ●BAKERY BOX

- 販売店舗: パレスホテル東京 オンラインショップ  
[www.palacehoteltokyo.com/shop](http://www.palacehoteltokyo.com/shop)
- 販売期間: 2020年6月22日(月)12:00 pm～
- お問い合わせ: 03-3211-5315 (ペストリーショップ「スイーツ&デリ」)

### ◆BAKERY BOX A (10種セット) 6,000円

＜セット内容＞  
 パンドカンパーニュ(ハーフ) 1個、バゲット 2本、レーズンブレッド 1本、  
 パンドミロワイヤル 1本、クロワッサン 2個、デニッシュ 2個、  
 バターロール 5個、チャバタ 1個、パンオレ 5個、パンオショコラ 2個



### ◆BAKERY BOX B (7種セット) 4,000円

＜セット内容＞  
 パンドカンパーニュ(ハーフ) 1個、バゲット 1本、レーズンブレッド 1本、  
 パンドミロワイヤル 1本、クロワッサン 2個、デニッシュ 1個、  
 バターロール 5個



### ◆BAKERY BOX C (2種セット) 3,600円

＜セット内容＞  
 パンドミプルミエ 2個、コーンブレッド(Mサイズ) 4個



※価格はすべて送料込、税別となります。

#### 【ブレッド詳細】

##### パンドカンパーニュ

北海道産の春まき小麦「はるきらり」と北海道産ライ麦全粒粉を使用。自家製天然酵母のみで焼き上げており、噛む度に小麦とライ麦の旨みが広がります。

##### バゲット

北海道産の春まき小麦「はるきらり」100%使用。長時間熟成することで、口溶け良く仕上げました。北海道産小麦本来の豊かな香りが特徴です。

##### レーズンブレッド

レーズンの程よい酸味とパンのほのかな甘みの相性が抜群。生地につっぷりレーズンを練りこみました。

##### パンドミロワイヤル

ジャージー牛乳から熟成させたミルク発酵生地を使用。ミルク本来の濃厚な甘みが口に広がります。

##### クロワッサン

外はサクサク、中はふんわりとした食感のクロワッサン。フランス産のA・O・Pバターの芳醇な香りを堪能できます。

##### デニッシュ

フルーツの果肉が入ったフィリングをたっぷり乗せたデニッシュペストリー。季節によってフルーツが変わります。

##### バターロール

ふんわりとした食感に、程よくバターの香りが広がります。

##### チャバタ

デュラムセモリナ酵母を使用した、イタリアの伝統的なブレッド。水分をたっぷり含んだもちりした生地に、表面を香ばしく焼き上げました。

##### パンオレ

牛乳と卵をたっぷりを使用したミルクブレッド。シンプルながら味わい深い逸品。

##### パンオショコラ

国産バターをふんだんに使用したクロワッサン生地です。ベルギー産の濃厚なショコラを包みました。

##### パンドミプルミエ

北海道石狩郡新篠津村の希少小麦「はるきらり」にクリームドゥブルや国産シナハチミツなど厳選素材を加えて焼き上げたプレミアム食パン。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。

##### コーンブレッド

創業当初から愛され続けているパレスホテル東京のシグニチャーアイテム。ほろほろとした食感と、とうもろこしの香り高く深い甘みが特徴です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●星 敏幸(ほし としゆき)プロフィール

パレスホテル東京調理部ベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフ。  
1990年にパレスホテルへ入社後、ハード系ブレッドの本場でもあるフランス  
パリにて基礎を学び、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」にて研鑽を積む。  
パレスホテル東京のオープン時にベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフ  
に就任。パレスホテルの伝統を大切にしながらもトレンドを取り入れ、意欲的な挑戦を  
続ける。



#### <ベーカリーシェフからのメッセージ>

ホテルで提供している数あるブレッドの中から、様々なシーンでお楽しみいただける、  
おすすめのアイテムを選定しました。サイズの大きいブレッドはスライスした状態で  
冷凍しているので、1枚から解凍してお召し上がり頂けます。北海道産の希少小麦を使用した自慢の「バゲット」や  
「パンドカンパーニュ」は、オリーブオイルやバターなどと合わせると小麦の豊かな風味が引き立ちます。お好みの  
食材と組み合わせてタルティーンヌやサンドウィッチにしても美味しく頂けます。また、「クロワッサン」や「パンオショコラ」、  
「デニッシュ」などは、自然解凍後にオーブンで焼くと芳醇なバターの香りと軽やかな食感をお楽しみいただけます。  
お好みに合わせてアレンジしていただき、ホテルメイドのブレッドを思う存分にご自宅でご堪能ください。

<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)、久保蘭、王

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)