

報道関係各位

新しいパン職人(ブーランジェ)を迎え、パンがますます美味しくなりました。



ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町 社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、「ラ・パティシエール」に新たにパン職人(ブーランジェ)を迎え、ラインナップが一新しました。

熊本市の目抜き通り、通町筋バス停の目の前という絶好の立地で、仕事帰り・買い物帰りの方々にも多くご利用いただいている1階のケーキショップ「ラ・パティシエール」。

少し特別な気分にかけてくれるスイーツと、日々の暮らしを豊かにするパンを扱うショップです。

新たにブーランジェ(パン職人)として加わった山口光之(やまぐち みつゆき)は、調理師学校を卒業後、福岡市のサイラー^{*}ジャパン*に入社。パンとお菓子のマイスター資格を持つアドルフ・サイラー氏に師事し、製造責任者を務めていました。

「パンの都」とも呼ばれるオーストリアの伝統的な製法を活かしつつも、「バターをしっかり使用し、芳醇でしっとりしたホテルらしさ(山口)」を併せもった新商品が並び、大変人気を呼んでいます。

ますます美味しくなった「ラ・パティシエール」のパンをぜひご賞味ください。

*サイラーとは、1913年から代々パン屋をしている老舗で、4代目アドルフ・サイラー氏は長野オリンピックでオーストリアチームのためにパンを焼き、1999年のオーストリア120年祭には天皇陛下に招待されるなど活躍の幅を広げています。1994年、福岡にベッカライ&コンディトライ・サイラーをオープンし、現在ではオーストリアと日本の両国で成功を収めています。

ドイツの岩塩を使用したプレッツェル(200円)や外側はカリッ、中はフワッとしたバケット(大・350円)、底面のサクッとした食感とバターの香り豊かな塩パン(150円)など、バリエーション豊富なパンが並びます。

ケーキショップ「ラ・パティシエール」

営業時間 10:30~19:30

(日曜日 10:30~19:00※連休中の場合は最終日)

TEL. 096-211-1604(直通)

写真左:新ブーランジェ山口光之
写真右:「ラ・パティシエール」店内



■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本

総支配人室 企画グループ

廣永裕子 / 紫藤大

〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102

E-mail: hmura@nikko-kumamoto.co.jp

mshito@nikko-kumamoto.co.jp

JALホテルズは、『ニッコー・ホテルズ・インターナショナル(NHI)』、『ホテルJALシティ(HJC)』の、2つのホテルチェーンを運営するホテルオークラグループのホテル運営会社。1970年、日本航空の出資による設立以来、ホテルオペレーターとして国内外で事業拡大を展開。2010年9月30日より、オークラホテルズ&リゾートのパートナーブランドとなり、各事業のシナジー効果を生かした顧客の利便性の向上を図る。資本金は42億7千2百万円。2015年4月16日現在、NHI36(国内20、海外16) HJC 11(全て国内)の合計47ホテル、総客室数14,886室を展開している。