

2023 - 004

2023 年 5 月 29 日

【ホテル日航大阪】

テイクアウトベーカリーに 2 種のアんぱん新登場！ サクッと食パン生地で甘みを抑えた味わいで 6 月 1 日より販売

こしあん、抹茶あんの 2 種をご用意。人気のクリーム入りメロンパンとともにご自宅用や手土産に。



左：あんぱん（こしあん）、右：あんぱん（抹茶あん）イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2023 年 6 月 1 日（木）よりテイクアウトベーカリーの新商品として「あんぱん（こしあん）」「あんぱん（抹茶あん）」（各 400 円、消費税込）の販売を開始いたします。

また、これまで 3 種詰め合わせで販売しておりました「メロンパン」を単品販売に変更し、6 月 1 日（木）より夏季限定の「マンゴークリーム」、定番の「メロンクリーム」「抹茶フロマージュ」（各 400 円、消費税込）をラインアップいたします。

総料理長 小西太郎が自らベーカリーチームとともに新商品開発を行い、食パン生地のあんぱんを考案しました。食パン生地は一般的なあんぱん生地より甘さが控えめであることから甘さが後を引かず、朝食やおやつにはもちろん、ワインなどお酒とのペアリングにもおすすめの仕上がりとなりました。普段あんぱんを召し上がらない方にもぜひ試していただきたい商品です。また、生地を平たく形成していることから、ご自宅で軽く焼いていただくと表面が一層香ばしくなり、サクとした食感をお楽しみいただけます。

あんこは、関西では粒あん派が多いとされることから、生地との相性を考慮し十勝産小豆を使ったこしあんを採用。滑らかな食感のこしあんと生地がお互いを引き立てます。もう一品の抹茶あんは宇治抹茶を使用した濃厚な風味のあんを包み、大納言小豆をトッピングしました。ホテルを訪れる多くの外国人観光客の皆様にも、日本らしい味わいをお楽しみいただける商品です。

詳細は下記をご高覧ください。

【テイクアウトベーカリー 販売概要】

< 新商品 >

- あんぱん（こしあん）
- あんぱん（抹茶あん）

価格：各 400 円（消費税込）

<その他テイクアウトベーカリーラインアップ>

- メロンパン 3種 各 400 円（消費税込）
- ・マンゴークリーム ※6月1日（木）～8月31日（木）の期間限定
- ・メロンクリーム ※通年販売
- ・抹茶フロマージュ ※通年販売

表面のクッキー生地と中のクリームの味わいが3種類それぞれに異なり、思わず二つ三つと食べ進んでしまいそうなメロンパンです。

※あんぱん、メロンパンには3個セット用化粧箱（1箱 50 円、消費税込）もご用意しています。



- 北海道バター香る食パン 1斤 850 円（消費税込）
- 北海道バターをふんだんに使用した香り豊かな食パン。軽くトーストするとより芳醇な香りが一層引き立ちます。
※土・日は北海道バター香るネコ食パンを販売



- 北海道バター香るキューブラスク 110g 各 500 円（消費税込）
 - ・メープル
 - ・いちご <Osaka Metro 御堂筋線開業 90 周年記念商品>
- 北海道バター香る食パンを食べやすくキューブにカットし、それぞれメープルシロップ、いちごシロップとフリーズドライいちごを使い濃厚な味わいに仕上げたラスクです。



販売店舗：ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」（1 階）、カフェレストラン「セリーナ」（2 階）

販売時間：各店舗 13：00～売り切れ次第終了 ※ラスクは 11：00～

テイクアウト商品のご案内 <https://www.hno.co.jp/other/takeout.html>

※ご予約も承ります。

※「北海道バター香る食パン」のみオンラインショップにて 2 本セット(冷凍)を販売しています。その他商品はテイクアウト専用です。

ホテル日航大阪オンラインショップ <https://hnoec.jp/>

ご予約・お問い合わせ：

- ティーラウンジ「ファウンテン」（1 階） 直通 TEL.06-6244-1695
営業時間 11：00～18：30（L.O.18：00） ※土・日・祝日 10：00～
- カフェレストラン「セリーナ」（2 階） 直通 TEL.06-6244-1036
営業時間 7：00～21：00（L.O.20：30）

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス & マーケティング部 広報担当－高場 順子、^{たかば} 栗野 ^{くわの} 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>