PRESS RELEASE

報道関係各位

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

沖縄初上陸「めくるクロワッサン食パン リーヴル」 ロワジール ホテル 那覇で4/27（土）より発売決定!

ジャパン・フード・セレクションで最高評価のグランプリを受賞した、未だ行列の絶えない話題のヒット商品「めくるクロワッサン食パン　リーヴル」がロワジールホテル 那覇「西町のパン屋 ブレ・ド・オール」のリニューアルオープンに合わせて発売決定。グループホテルの「ロイヤルパインズホテル浦和」以外で購入できる唯一のショップです。

めくるクロワッサン食パン リーヴル ロワジールホテル 那覇で4月27日より発売

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営する「ロワジールホテル 那覇」は、4月27日（土）にリニューアルオープンするホテル内ベーカリー「西町のパン屋　ブレ・ド・オール」で、ジャパンフードセレクションでグランプリを受賞した、同グループホテルのロイヤルパインズホテル浦和のヒット商品「めくるクロワッサン食パン　リーヴル」を同ホテル以外で初めて発売する。

めくるクロワッサン食パンリーヴル

【めくるクロワッサン食パン　リーヴルとは】
まるで本の様にめくって食べる新食感のパン「めくるクロワッサン食パン　 リーヴル」は、国産小麦をベースに北海道産発酵バターを贅沢に使った生地を27層に折り重ね、パンの中にバランスよく空気を含ませる事で、小麦とバターの香りを最大限に引き立てる製法で仕上げました。「リーヴル（Livre）」とはフランス語で「本」を意味するように、その特色から食パンを1枚ずつめくってお楽しみ頂くことも出来るため、お客様次第でオリジナルの食べ方や調理方法をお楽しみいただける事も、この商品の魅力です。
ロワジールホテル 那覇のホテルブーランジェがその製法を受け継ぎ同じ材料で作り上げるため、沖縄でもホテルベーカリー直送、その日焼きたてのリーヴルをお楽しみいただけます。
▬ めくるクロワッサン食パンリーヴル
価格：￥1,300（税込）
限定数：1日限定8本（オープン日4/27のみ1日限定16本販売）
※毎日9:30より店頭で整理券配布いたします

ブレ・ド・オール 商品一例

【その他商品ラインナップ一例】
▬ プレミアムクロワッサン：￥350
発酵バターを贅沢に使用したブレ・ド・オールのスペシャリテ。外はサクッ、中はしっとり…ブーランジェ自慢のクロワッサンです。

▬ クロワッサンロール（ショコラ/カスタード/マンゴー）：各￥430
クロワッサン生地をラウンド型に焼き上げ、チョコクリームをたっぷり詰め込み、チョコとヘーゼルナッツをかけて仕上げました。

▬ トマトのタルティーヌ：￥450
バケットにトマトペーストを塗り、セミドライトマトを散りばめ、オレガノをふりかけ焼き上げました。ワインのお供にオススメです。

▬ グリーンタルティーヌ：￥450
バケットにバジルペーストを塗り、新鮮野菜を飾り付け、パルメザンチーズをふりかけ焼き上げました。野菜の食感を楽しめる一品です。

▬ タルティーヌドフィノア：￥450
フランスの家庭料理ドフィノア(ポテトグランタン)をアレンジしガーリックを効かせ焼き上げました。

■タルティーヌオニオンベーコン：￥450
玉ねぎとベーコンのシンプルなタルティーヌ。アーモンドスライスのサクッとした食感をプラスしたおすすめのパンです。

■海老とブロッコリーサンド：￥500
海老とアボカド、ブロッコリーのグラタンをバケッド生地にサンドした。人気のサンドです。

■プルドポークとゴーヤサンド：￥500
豚肉を低温でじっくり火を通したプルドポークに、紫キャベツの酢漬けとグリルしたゴーヤをサンドしました。

■80%贅沢レーズンパン1斤：￥1,000
小麦粉重量100%に対して80%のレーズンを加えたレーズンパン。香り高い上品なジャマイカ産ラム酒に漬け込まれたレーズンは、口に含むと優しい風味が広がります。

■プレミアムシナモンロール：￥230
発酵バターを練りこんだクロワッサン生地の美味しさとシナモンの風味が絶品です。

その他、定番商品や、季節・トレンドに合わせた商品を取りそろえてお待ちしております。

【販売店舗：西町のパン屋　ブレ・ド・オール】
「素材にこだわった毎日行きたくなるパン屋さん」ブレ・ド・オールではパンの種類ごとに最適な配合でブレンドした小麦粉を使用しています。特にバゲットなどハード系のパンには国産小麦のみを使用した最高級の小麦粉「スローブレッド　クラシック」を使用。バターは芳醇な香りと風味が特徴の「北海道よつ葉バター」。この、こだわりの素材こそがブレ・ド・オールの美味しさの秘訣です。

■Instagram：https://www.instagram.com/bledor.okinawa/
■HP：https://www.loisir-naha.com/restaurant/bledor/
■営業時間：年中無休（10:00〜17:00）
■場所：ロワジールホテル　那覇（1F）
■アクセス：那覇空港から車で約7分、ゆいレール「旭橋駅」より徒歩約15分

ジャパンフードセレクショングランプリ受賞　2024年3月

【ジャパン・フード・セレクションについて】
ジャパン・フード・セレクションは、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する
日本初の食品・食材評価制度です。食の情報と情報発信の専門家であるフードアナリスト23,000人より
選出し、日本人の繊細な味覚・嗜好性・感性・食文化に配慮した評価により審査されます。
https://www.japan-foodselection.com/

ロワジールホテル 那覇

【ロワジールホテル 那覇】
「その土地ならではの上質なおもてなし」をテーマに、
お客様の思い出に残るひと時をご提供する那覇市内最大級のシティリゾートホテル。
開業日：1993年2月2日
主要施設：客室551室、レストラン＆バー５店舗、
三重城温泉、屋内プール、屋外プール、宴会場、ブライダルサロン他
▬〒900-0036 沖縄県那覇市西3-2-1
▬TEL：098-868-2222（代表）
▬HP： https://www.loisir-naha.com/

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社
チェーンホテルマーケティング マネージャー：福冨
MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com
TEL.070-3165-8870(直通)
※メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能ですお気軽にご相談ください。

ロワジールホテル 那覇
営業統括部 レベニューマーケティンググループ　平良・宮城
TEL. 098-868-2716　　MAIL. lnh.mkt@solarehotels.com