

NEWS RELEASE

2018年8月29日
 株式会社ラスイート

報道関係各位



ル・パン神戸北野

「日本一の朝食で話題のベーカリーと、女子高生が社会を変える」 STOP 食材ロス！エコスイーツパンを共同開発

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営のスイーツ&ベーカリー店である「ル・パン神戸北野（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区）」は、女子高生力を生かして環境問題を切り口に社会をデザインすることに挑戦している「松蔭高校 Blue Earth Project」に賛同し、規格外の野菜を使用したベーカリーを松蔭高校（理事長：中村豊 所在地：神戸市灘区）の学生有志と共同開発し、商品化しました。

「女子高生が社会を変える」をキャッチフレーズとし、環境啓発活動に取り組む Blue Earth Project。国内の食品ロスの現状を知り、食料廃棄の問題を上げて環境啓発活動に取り組む女子高生達の熱い思いに、ル・パン神戸北野の支配人 高野 義弘が賛同。形が悪い、サイズが揃わないといった理由で規格外として扱われる有機栽培の黄金芋のペーストを使用し、女子高生とともにエコスイーツパンを共同開発しました。



＜女子高生が企画した商品案にアドバイスを送る高野＞

共同開発により商品化したエコスイーツパンは、8月30日（木）に三宮にて行われる Blue Earth Project イベント会場にて販売します。女子高生と朝食日本一に輝いた「ル・パン神戸北野」のシェフが共に手掛けた「食」からのエコを、糖度 40 ともいわれる黄金芋を使用したエコスイーツパンを通じて体感いただけます。

＜Blue Earth Project エコスイーツパン＞

松蔭高校 Blue Earth Project
ミニマーブル

自然と人の交わりをマーブル模様にする事で表現しました。このパンで、人間中心の世界ではなく、自然とうまく付き合っていくという事を伝えたいです。

通常の食パンより一回り小さく、マーブル模様が見え！

トーストしてアレンジするのがオススメ！！

普通の食パン 200円

黄金芋を練り込んだ食パン 200円

松蔭高校 Blue Earth Project
BOU☆黄金芋

規格外野菜でも普通の黄金芋と変わらず美味しいということを知ってもらいたい！！

黄金芋の形をしているペーストが練りこまれたスティック状のメロンパン

パイナップルのドライフルーツ

230円

松蔭高校 Blue Earth Project
タンズンイモワッサイ

焼いた木をモチーフに！もっと地球温暖化の事について知ってもらいたい！！

クロワッサン生地の中にクリームチーズと黄金芋がはいっていて、思い買でもさっぱりしていて食べやすい！！

230円

Blue Earth Project
何とオオサ

このパンは、そのまま地球温暖化対策を取らなかった場合におきる海面上昇の問題を表しています。

このままだと2100年には最大で海面が2m上昇

デニッシュ生地に黄金芋のポテトサラダ

＊このパンはセット売りになります

デニッシュ生地に黄金芋のスイートポテト

海面上昇して今にも水が溢れそうな地球

今の地球

200円

ル・パン神戸北野×松蔭高校 Blue Earth Project エコスweetsパン



販売日時：8月30日（木）11：00～17：00

販売場所：三宮センター街での Blue Earth Project イベント会場（東入口すぐ）



Blue Earth Project

環境問題を切り口に、女子力を生かして社会を「デザイン」するという10年以上前に松蔭高校で生まれたプロジェクト。今地球で起こっている様々な問題と、自分たちとの関わりを学び、自分たちで考えた身近なアクションを基に、啓発活動をしながら、社会をプロデュースしていきます。

ル・パン神戸北野

ラ・スイートが開業以来提唱している「キュージーヌ・テロワール（地産地消）」のコンセプトをそのままに兵庫県産食材と、世界中から集めた厳選素材を使用したパンやスイーツを提供するスイーツ&ベーカリー。大量生産は行わず、ひとつひとつ職人が真心をこめて丁寧に手作りすることがモットー。楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル(R)2015」にて、日本一に輝いたホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの直営店。



ル・パン神戸北野 支配人 高野 義弘

パティシエに憧れ、製菓学校を卒業後、1992年ホテル日航大阪に入社。鉄板焼、フランス料理、宴会の調理部門を経験し、製菓部門へ配属され、念願のパティシエになる。その後、製パン部門へ配属され、本格的に製パンに携わる中で、料理とパンの繋がり、その魅力に取りつかれる。トップベーカリーシェフとして9年間勤務。調理の経験を活かした豊富なアイデアで、野菜を使ったヘルシーなパン作りを最も得意とし、国内の製パン講習会で講師も務める。

2017年よりラスイートグループのスイーツ&ベーカリー店である「ル・パン神戸北野」の統括料理長に就任、2018年5月より現職。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/202>

◆お客様のお問い合わせ先：ル・パン神戸北野 TEL：078-251-3800

本件に関するお問い合わせ 株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑、呉、中川
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

【ル・パン神戸北野 概要】



店舗名： ル・パン神戸北野
住所： 〒650-0003 神戸市中央区山本通 2-7-4
電話番号： 078-251-3800
公式サイト： <https://www.l-s.jp/lepan/>
開業日： 2012年4月23日
営業時間： 8:00～19:00
定休日： 無休（イベント時を除く）

店舗名： ル・パン神戸北野 伊丹空港店
住所： 〒560-0036 大阪府豊中市蛸池西町 3-555
大阪国際空港 中央ブロック 2階
電話番号： 06-6152-8700
公式サイト： <https://www.l-s.jp/lepan/itami/>
開業日： 2018年4月18日
営業時間： 6:30～21:30
定休日： 無休

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの朝食でご提供するパンがご好評をいただき、持ち帰りを希望されるお客様の声が多かったことから、2012年春「ル・パン神戸北野」がオープンしました。ラ・スイートが開業以来提唱している「キュージューヌ・テロワール（地産地消）」のコンセプトを受け継ぎ、非常に鮮度の高い兵庫県産の牛乳や、六甲の「布引の水」、兵庫県産の小麦粉、丹波産の黒豆や小豆、但馬特産とち蜜、その他の旬の野菜や果物など、地元・兵庫県産の食材をふんだんに使用しています。一方で、パンやスイーツの食感や風味をより豊かにするために世界中の食材にも目を向け、「食の安心・安全」というポリシーにとことんこだわり、選りすぐりの食材を集めながら商品づくりに取り組んでいます。

また、2018年4月には、1969年の空港ターミナル開業以来、最大規模の改修工事を進める大阪国際空港にラスイートグループとして初めて出店いたしました。製パン専用の大型オーブンを配したこだわりの焼きたてパンとスイーツの製造工房、直営ショップ、そしてラグジュアリーな雰囲気をそのままにしたホテル直営ラウンジを備え、伊丹空港を利用する旅行者だけでなく、近隣の居住者、来訪者の皆様に上質な空間を提供してまいります。



「キュージューヌ・テロワール（地産地消）」をコンセプトに、厳選した兵庫五国の食材を使用し、季節感あふれる上質で健康的な味わいにこだわりました。



店内には、焼き立てのパンが並び、ショーケースには鮮やかな季節のフルーツを使用したスイーツが並びます。



【オーダーメイドアニヴァーサリーケーキ】
ホテルで開催されるウェディングケーキはもちろん、ご自宅でお祝いするお誕生日や記念日のケーキも承ります。



昔ながらの製法を重んじ作られた焼き菓子、お土産として、お持たせのお菓子として人気。クッキーが入る専用ボックスも用意しています。



1,000以上のホテル・旅館が参加する日本最大級の「朝ごはん」イベント、楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」においてル・パンの「日本一の朝食ベーカーリーセット」が優勝しました。