

NEWS RELEASE

2019年3月28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」が JAL 最上級ラウンジに登場

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営の「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2019年3月28日（木）より、日本航空株式会社（以下 JAL）が大阪国際（伊丹）空港で運営する国内線最上級ラウンジ「ダイヤモンド・プレミア ラウンジ」において同店の商品「六甲山麓ミルクパン」の提供を開始いたします。

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ている大阪国際空港（以下伊丹空港）に、同店は2018年4月18日、ラスイートグループとして初出店。製パン専用の大型オーブンを配し、その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そのままにしたホテル直営ラウンジを備えます。楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル®」において優勝した「日本一の朝食ベーカリーセット」はもちろんのこと、生地から手作りの焼きたてのベーカリーの数々、新鮮な兵庫県産食材を贅沢に使用したサンドウィッチ、シェフ考案のシャルキュトリー、クラフトビールなど充実の新メニューを展開。職人の手作りによるホテルブランド「日本一」の味を提供しております。

「日本のたたずまい」をデザインコンセプトに、3月28日（木）にリニューアルオープンするダイヤモンド・プレミア ラウンジは、ファーストクラスの乗客や、マイレージプログラムの上級会員向けのラウンジで、日本の素材美を活かしながら現代的にアレンジされた洗練空間。兵庫県産の食材を中心に世界中から厳選した素材を使用し、大量生産は行わず、職人が真心をこめてひとつひとつ丁寧に手作りするル・パンの上質な商品と同ラウンジのコンセプトが合致し、このたび JAL ラウンジでの提供を開始することとなりました。

兵庫県産の食材を中心に世界中から厳選した素材を使用し、地元でとれた新鮮な素材・旬の食材を使うことでしか出せない商品をご提供したい、季節感あふれる上質で健康的な味わいとことんこだわる職人の強い思いが詰まったル・パンの商品を JAL グループの翼を眼前に開放的なラウンジでお愉しみいただけます。



ル・パン神戸北野 支配人 高野 義弘



六甲山麓ミルクパン

山や田園の風景がひろがる自然豊かな六甲山麓で育った元気な牛から搾乳されたミルクと、兵庫県姫路市夢前町の七福卵をたっぷりと使用しました。やさしいミルクの甘みとほんのりバターが香るミルクロールです。ふわふわの食感で口どけがよく、朝食やおやつにぴったりです。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/300/>

◆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、中川、呉、小笹
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立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。