

ル・パン神戸北野 人気の塩パンシリーズに新ラインアップ登場 「イタリア産トリュフ塩パン」



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(総支配人：檜山 和司 所在地：神戸市中央区)」は、2024年8月1日から、新商品として「イタリア産トリュフ塩パン」を販売開始しました。

ル・パンといえば「塩パン」と言われるほど不動の人気を誇る「淡路産自凝塩(おのころしづくしお)パン」。塩パンシリーズ第二弾の「フランス産カカオバターのショコラ塩パン」に加え、香り豊かなイタリア産トリュフを贅沢に使用した「イタリア産トリュフ塩パン」がこの度新たに仲間入りしました。

トリュフの香りを最大限活かし、塩パンのおいしさを引き立てるにはどうすればよいか。“塩パンのおいしさを引き立てるためのトリュフの香り”をテーマに開発しました。シリーズ最新作として、自信を持ってお届けする自慢の一品です。

商品名	イタリア産トリュフ塩パン
価格	320円(税込345円) ※税込価格は全てテイクアウト時の料金です。※店舗によって価格が異なる場合があります。
販売場所	ル・パン神戸北野 本店 ル・パン神戸北野 伊丹空港店 ル・パン神戸北野 関西国際空港店 ル・パン神戸北野 和泉府中店 ラウンジ&バー グラン・ブルー 伊丹空港店 ラスイート大丸梅田店

<ル・パン神戸北野について>



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの朝食で提供するパンが好評をいただき、多くのお客さまから「買って帰りたい」というお声をいただいたことから、直営のスイーツ&ベーカリーとして2012年に開業。兵庫県産の小麦粉、牛乳、卵といったこだわりの地産地消食材と、世界中から集めた厳選食材を用いて自家焙煎天然酵母種で作るホテルメイドのリッチな味わいのパンが人気。どれもシンプルな味付けで、食事と一緒に楽しみたいパンがたくさん。スイーツの街・神戸ならではの洒落で豊富な焼き菓子は、お土産にも最適です。

関連 URL : https://www.l-s.jp/lepan/event-fair/truffle_salt_bread/

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