

ル・パン神戸北野  
大阪調理製菓専門学校とコラボパンを企画  
テーマは「地産地消」



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7月1日から25日まで、学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校(理事長：村川 秀夫、所在地：大阪府泉大津市)のパンクラブに所属する学生を対象に「地産地消」をテーマとしたコラボパンの企画書を公募。

学生を持つ柔らかな発想とル・パンの技術が掛け合わさる今回のコラボ企画は、自分のアイデアが商品化するという喜びと、チャンスに向けて取り組む熱意がかけがえのない経験となることを願って実施されました。

新たにオープンするラススイートルパンビル2階レストランの料理長、笠原鉄平シェフへ7月31日に直接プレゼンが行われ、泉州地域の食材を使った個性あふれる作品がずらりと会場に並びました。

最終選考は9月6日に実施予定で、見事に選ばれた作品は2024年12月竣工予定の「ル・パン総本店」オープンに合わせ、ラススイートルパンビルにて販売の準備を進めております。



「ル・パン神戸北野」のパンやスイーツをお買い求めいただける「ル・パン総本店」、自家源泉の天然温泉を使用した足湯を愉しめるカフェ、神戸港の景色を一望する多目的ホール、開放的なルーフトップレストラン&バーなどが開業予定です。

### ラスイートルパンビル

概要	1階：「ル・パン総本店」 2階：レストラン 3階：多目的ホール 4階：ルーフトップ レストラン&バー
----	---

### 笠原 鉄平プロフィール

兵庫県川西市出身。辻調グループのフランス料理専門カレッジ（現・エコール 辻 大阪）からフランス校へ。1995年卒業後、辻調グループに入職。2000年に渡仏しブルゴーニュやパリの名店で修業を重ね、帰国後、ホテルグランヴィア大阪へ。26歳で神戸のフレンチレストランの料理長を依頼されて以降、芦屋のウエディングレストランや輸入食品会社の総料理長を歴任。2014年に俺の株式会社へ入社し『俺のフレンチ・イタリアン 松竹芸能 角座広場』の料理長に。2017年と2019年にはパテ・クルート世界選手権アジア大会で入賞するなど活躍の場を広げ、この度2024年12月に竣工予定のラスイートルパンビル2階レストランの料理長として就任。

### <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費材と、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。

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報部 呉裕美 (OH Yumi)  
 TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : [press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)