

2024年8月9日

万平ホテル

“万平ホテル ベーカリーコレクション” 第一弾

「万平ホテル 熟成ブレッド & カレーパン」 発売

ホテルメイドのパンを出来たてで

販売開始：2024年8月16日(金)11:00～



万平ホテル ベーカリーコレクション イメージ

2024年8月16日(金)にソフトオープンいたします万平ホテル（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：佐々木一郎）では、同日より、“万平ホテル ベーカリーコレクション”として、「万平ホテル 熟成ブレッド」と「万平ホテル カレーパン」を発売いたします。

当ホテルのソフトオープンを記念し、新たに登場する“万平ホテル ベーカリーコレクション”。その第一弾として、豊かな小麦の香りと軽やかな食感が特徴の食パン「万平ホテル 熟成ブレッド」と、「メインダイニング」伝統のカレーをイメージしてスパイシーに仕上げた「万平ホテル カレーパン」を発売いたします。リンゴの天然酵母を使った食パンは、当ホテルオリジナルの「信州りんごジャム」との相性も抜群。また、モチモチの生地に国産牛を用いた濃厚なルーを詰め込んだカレーパンは、ホテルの味を気軽にワンハンドでお召し上がりいただける一品です。

ホテル内ショップのみでしか買えない、プレミアムなベーカリーコレクション。軽井沢散策のお土産として、出来たての味わいをお楽しみください。

※焼き上がり時間に合わせて販売いたします。詳しくはお問い合わせください。

■「万平ホテル ベーカリーコレクション」について

・万平ホテル 熟成ブレッド

北海道産小麦のキタノカオリと長野の地粉をブレンドし、長野の伏流水と、リンゴの天然酵母を使用した食パン。「メインダイニング」の朝食でもお召し上がりいただけます。トーストすると粉の香りが引き立ち、サクっとした軽やかな食感をお楽しみいただけます。



万平ホテル 熟成ブレッド イメージ

・万平ホテル カレーパン

タピオカ粉を使用したほのかに甘い生地に、スパイシーなルーを詰め込み、カリッと揚げました。揚げたてはもちろん、冷めても美味しい軽やかさはホテルメイドならではの。国産牛を用いたコクのある味わいをお楽しみください。



万平ホテル カレーパン イメージ

■「万平ホテル ベーカリーコレクション」概要

- ・発売日：2024年8月16日(金)11:00
- ・場所：万平ホテル「ショップ」
- ・価格：<万平ホテル 熟成ブレッド> 1斤 660円
<万平ホテル カレーパン> 1個 550円

※上記料金は消費税込みの料金です。

※数に限りがございます。ご了承ください。

お問い合わせ先

万平ホテル 公式ホームページ (<https://www.mampeico.jp>)

電話：0267-42-1234 (9:00~18:00)

【万平ホテルについて】

「万平ホテル」は、避暑地軽井沢とともに一世紀を超える歴史を歩み続けるクラシックホテルで、今年、1894年(明治27年)の創業から130年を迎え、大規模改修・改築工事を実施しております。

1936年(昭和11年)に建てられ、2018年(平成30年)に国の登録有形文化財に登録された「アルプス館」は、軽井沢の景観に調和したハーフ・ティンバー風の外観意匠や、和洋折衷の室内意匠などから、戦前・戦後を通じ、現在に至るまで数多くの著名人や政界人などに愛されてきました。本改修事業では、日本ホテル史上における貴重な歴史的建造物としての伝統を守り、長く未来にわたりクラシックホテルとしての格式ある滞在をお届けすることを目指してまいります。

<https://mampei.co.jp/>

本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampeico.jp