

ホテルニューグランド

ベーカリー工房シェフ 河口 誠 就任 新商品販売のお知らせ

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/総支配人 木曾博文)では、ベーカリー工房シェフに河口 誠(かわぐち まこと)が就任しましたことをお知らせいたします。製パン業界において約 30 年のキャリアをもつ河口誠は、複数のホテルやベーカリーで腕を振るい、商品開発や監修など、多岐にわたるベーカリー業務の経験を積んできました。“美味しいものは美しい”をモットーに「今まで培ってきた経験と技術を存分に活用し、ホテルベーカリー工房の第一線で力を発揮していきたい。」と語る河口シェフの今後にご期待ください。なお、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」では、2025年4月14日(月)より、河口シェフが監修した新作パンの販売を開始します。焼き色や食感、素材との相性など、こだわりの技と腕が光る品々をラインナップしました。毎日の食卓を美しく彩るベーカリー工房のホテルメイドパンを、この機会にぜひお召し上がりください。



販売開始 2025年4月14日(月)より

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/

営業時間:10:00~19:00 場所:グランドメゾン山下公園 1階(横浜市中区山下町 31 番地 7)

お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND / 045-681-1841(代表)

<河口誠プロフィール>

1969年11月25日生まれ。神奈川県出身。1992年にクラウンベーカリーAux Belles Michesに入社、日本へフランスパンを伝承したフィリップ・ピゴ氏のフランス製パン技術を学び、ベーカリーシェフとしてのキャリアをスタートする。2002年9月神奈川県大磯町に「パンマーケット ナチュラルスタイル」をオープン、オーナーシェフとして数々のパンを創作、ベーカリーの経営にも携わる。2008年に小田原 Hilton 株式会社入社、その後、2012年にザ・リッツカールトン東京、2015年にハイアットリージェンシー京都、2019年にホテルインディゴ箱根強羅で腕を振るい経験を重ねる。2021年には、ANA インターコンチネンタルホテル東京の三ツ星シェフであるピエール・ガニエール氏のレストランでのパン監修、製造を担い、その独創性と芸術性あふれるフランス料理の世界観をパンで表現し、2022年食ベログ東京百名店に選出される。2024年12月に株式会社ホテル、ニューグランドに入社、新商品の開発や製造、スタッフの育成など、ベーカリー工房全般のマネジメントに携わっている。ベーカリーシェフとしてのモットーは“美味しいものは美しい”であり、芸術的な感性と美食体験の追求を大切にしている。就任に際し、「今まで培ってきた経験と技術を存分に活用し、ホテルニューグランドの歴史や伝統を大切にしながら、常に新しい美味しさを追求していきたいと考えております。美味しさと美しさにこだわったパンをお届けするためにホテルベーカリー工房の第一線で力を発揮していきたい。」と述べている。



<新商品のご案内>



モンテギュールAOP バタークロワッサン 1個/¥450(税込)



パン・オ・ショコラ 1個/¥480(税込)



ブラックドリュフの塩パン(2個入り) ¥648(税込) ★



フランスパン 1個/¥432(税込)

アソートセット(ミニクロワッサン、ミニパン・オ・ショコラ、シナモンロール各1個) ¥648(税込)

プリオッシュ・シュクレ 1個/¥480(税込)

バターロール(5個入り) ¥540(税込) ★

<★の商品は S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店でも販売いたします>

～4月14日(月)より、河口シェフ監修のパンを朝食としてお召し上がりいただけます～

横浜港を臨む雄大な景色を眺めながら、柔らかな陽光が注ぐ開放的な空間で迎える、優雅な朝食時間をお楽しみいただけます。美味しい朝食で、素敵な1日をスタートされてみてはいかがでしょうか。



提供店舗 タワー館 5階ル・ノルマンディ

提供時間 7:00～10:30(L.O.10:00)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

1927年、横浜に開業した「ホテルニューグランド」の初代総料理長サリー・ワイル。日本に西洋料理の自由と革新をもたらし、明るくモダンなフレンチ・スタイルの料理で、あまたの美食家から愛されました。そんな“やわらかな正統派”として、氏の功績と技を受け継ぎながら、今の時代によりそう食とライフスタイルを提案するホテルショップです。クラシカルな洋食を自宅でのしめる冷凍食品やレトルト商品、パンや焼き菓子のほか、S.Weilブランドとして、モカルーロやオリジナルコーヒー、プリオツシュなど様々に取り揃えています。なお、ブランド名は、サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」を受け継いでいます。



■ S.Weil by HOTEL NEW GRAND

営業時間: 10:00～19:00

場所: グランドメゾン山下公園 1階(横浜市中区山下町31番地7)

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/



■ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

営業時間: 10:00～21:00

場所: 横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/



本件に関するお問い合わせ

株式会社ホテルニューグランド

営業企画部

横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地

E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp

m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください