

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2024年4月10日

ホテルニューグランド トマトの風味あふれるボリューム感ある逸品 ナポパン プレミアム

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)は、2024 年 4 月 29 日(月・祝)より新たにオープンする「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、ベーカリー工房の新商品「ナポパン プレミアム」を販売します。「ナポパン」は、ホテルニューグランド発祥メニューである「スパゲッティナポリタン」をサンドしたパンで、山下公園でのイベント開催時には 1 日で 500 個を販売した人気の総菜パンです。この度、「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」のオープンに合わせ、より一層美味しさにこだわった「ナポパン プレミアム」をご用意しました。ふわっと軽い食感でシンプルな味わいのドッグパンに、トマトの風味豊かなスパゲッティナポリタンをたっぷりサンドした、味もボリュームも満足度の高い一品です。主役であるスパゲッティナポリタンの香りと美味しさを存分にお楽しみください。



価格 ¥972(税込) 長さ 約 14cm/幅 約 8cm/高さ 約 7cm

※「ナポパン」(¥756 税込)も販売しております。

販売店舗 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)

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



2 代目総料理長 入江茂忠がアレンジを加えて生み出した一品

【スパゲッティ ナポリタン】

戦後、ホテルニューグランドは米軍の将校宿舎として接收されていました。米兵たちがよく食べていたケチャップスパゲッティをヒントに、2 代目総料理長の入江茂忠が「ホテルで提供するに相応しいスパゲッティ料理を作ろう」とオリジナルソースを完成させて提供したのが“スパゲッティ ナポリタン”です。ニンニクと玉葱の微塵切りを飴色になるまでよく炒め、生のトマト、水煮のトマト、トマトペーストを加え、ローリエとオリーブオイルを入れてソースを作り、トマト本来の味わいを生かしたこの料理は、野菜から出る甘みを生かした風味豊かな味わいが特徴です。



やわらかな正統派。

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

2024 年 4 月 29 日(月・祝)オープン！

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「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」を 2024 年 4 月 29 日(月・祝)にオープンします。

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 ブランドの新商品としてモカルーロやオリジナルコーヒー、プリオッシュなどを展開してまいります。

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。

WEB サイト https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/



S.Weil
by HOTEL NEW GRAND
SINCE 1927



毎日の食卓にホテルメイドの味を

～ホテルメイドパン～



「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」では、ホテルベーカリー工場の自社製パンを販売しています。タワー館ル・ノルマンディでの朝食時に提供しているクロワッサンやシナモンロールに加え、バケットやバターロール、季節ごとに変わるブレッドシリーズなど、素材の風味を大切に、シンプルで飽きのこない末永く愛していただける味にこだわったホテルメイドの味を、ぜひご自宅でお楽しみください。



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