

ホテルニューグランド  
横浜元町産はちみつを使用  
**ハニーブレッド**  
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)は新たにオープンする「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」にて、はちみつの芳醇な香りと優しい甘さがたっぷり詰まったホテルベーカリー工場の新作パン『ハニーブレッド』を 2024 年 5 月 1 日(水)より販売します。横浜元町で蜂を育て採蜜する「もとぶん」の天然成分 100%純粋はちみつを使用、はちみつの美味しさをたっぷり包み込んで焼き上げたこだわりの一品です。噛むたびにもっちりとした柔らかな生地に、はちみつの豊かな香りと上品で優しい甘さが口いっぱいに広がります。そのままでも十分に美味しくお召し上がりいただけますが、軽く温めるとはちみつの風味が増し、香りも一層引き立ちます。朝食やおやつに、午後のティータイムのお供に、幸福感に包まれる味わいをお楽しみください。



販売開始 2024年5月1日(水)より  
価格 ¥1,188(税込) 長さ約19cm/幅約8cm/高さ約6cm  
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)



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ため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/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/)



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](mailto:yokoyama@hotel-newgrand.co.jp)  
[m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp](mailto: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