

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 11 月 21 日

ホテルニューグランド

2024 年 12 月 1 日(日)オープン

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 オープン

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、開業 97 周年を迎える 2024 年 12 月 1 日(日)に、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」の横浜高島屋店を地下1階 Foodies' Port2 にオープンします。本店以外での出店は初となり、横浜市認定歴史的建造物である本館大階段やホテルのロゴであるフェニックスをデザインしたお洒落な缶パッケージの「S.Weil クッキー缶」や、横浜市花であるバラモチーフを描いた「S.Weil ラングドシャ缶」などの S.Weil ブランドの新商品のほか、冷凍食品シリーズやベーカリー商品、レトルト商品、焼菓子のホテルニューグランドブランドも含めた、多彩なバリエーションで展開してまいります。横浜高島屋店限定商品として、淡いピンク色がエレガントな「S.Weil ラングドシャ缶」(数量限定 300 個)をご用意、店頭には季節を感じることができるディスプレイコーナーを設置し、大切な方への贈り物やご自分へのご褒美、家族へのお土産に最適なギフトを提案します。横浜で歴史を刻むクラシックホテル伝統の味をお召し上がりいただけるのはもちろんのこと、思わず手に取りたくなる商品に出会うことができるホテルニューグランド直営ショップをぜひお楽しみください。なお、2025 年 2 月上旬に店内奥のカフェエリアを含みグランドオープンします。



店 名 S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

オープン 2024 年 12 月 1 日(日)

※2025 年 2 月上旬カフェエリア OPEN 予定(1 月中旬～下旬は工事のため CLOSE します)

営業時間 10:00～21:00

場 所 横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2 045-534-3970(直通)

お問合せ ホテルニューグランド 営業企画部 045-681-1841(代表) 平日 10:00～17:00

<S.Weil ブランド新商品>



S.Weil クッキー缶 ¥5,616

紅茶やコーヒー・フランボワーズジャムのクッキーや、フロランタン、ブルドネージュ、シナモンパイなど、10種類の焼菓子をお洒落なデザイン缶に詰めました。見ているだけで幸せな気持ち、どれから食べようか迷う楽しさを贈り物にもどうぞ。



S.Weil ラングドシャ缶 ¥3,456



S.Weil ラングドシャ缶(ピンク・横浜高島屋店 300個限定) ¥3,456



バター風味のラングドシャ。たっぷり手間をかけて薄くカリっとした食感に仕上げました。このままではもちろんのこと、好きなジャムをサンドするのもおすすめです。エレガントなピンクカラーは横浜高島屋限定商品として数量限定 300 個にて、ご用意します。

S.Weil フロランタン(6 個入り) ￥2,700



アーモンドに深い味わいのキャラメルをたっぷりまとわせたヌガーを美しく香ばしく焼き上げました。サブレとの一体感にこだわったフランス伝統菓子です。

S.Weil チョコレートサンドクッキー(6 個入り) ￥3,456



最高峰ヴァローナ社のチョコレートを贅沢に使用した、濃厚でエレガントな甘みとほろ苦さに、軽快な食感にうっとりな美味しさです。

S.Weil サブレフロマージュ(12 枚入り) ￥2,700



イタリアチーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノを使用した贅沢サブレ。仕上げのゲランド塩が、特有の甘みとチーズのコクを引き立たせます。お茶やワインと相性抜群。

S.Weil コインミルクチョコレート(18 枚入り) ￥1,944



こだわりの原料を使用した、なめらかな口溶けと優しいミルクの甘さが口いっぱいに広がります。金色のコイン型に個包装されたビジュアルにわくわくするチョコレートです。

ティラミス ￥972



マスカルポーネクリームのコク、マルサラ酒の芳醇な香り、コーヒーのほろ苦さが合わさることで甘すぎず、奥行きのある味わいに。本格的な大人のティラミスです。

バタークリームサンド(メープル・フランボワーズ) ￥540



なめらかでコクのあるバタークリームと、サブレ生地が奏でる美しい調和。フレーバーはやさしい甘さの「メープル」、甘酸っぱくまろやかな「フランボワーズ」をご用意。

<S.Weil ブランド商品>

ビーフデミグラスドリア(冷凍食品) ￥2,592

伝統のデミグラスソースを使用した、やわらかな牛肉の旨味となめらかでコク深いグラタンソースが織りなす、濃厚でありながら優しい味わいの一品に仕上がりました。



S.Weil サブレ(8枚入り) ￥2,160

バターと全粒粉の風味が広がるプレーンと、ほろ苦さと甘みのバランスが特徴のチョコレートのアソート。

ガレット・ブルトンヌ(6枚入り) ￥2,376

たっぷりのバターに塩のアクセント、ほのかなラム酒の香り。ほろほろ食感の、ブルターニュ地方の銘菓です。



ウィークエンド・シトロン ￥3,240

リモンチェッロとピールを効かせたしっとり生地に、レモン風味のホワイトチョコとピスタチオのコーティング。

画像手前から

ガレット・ブルトンヌ／ウィークエンド・シトロン／S.Weil サブレ

トロペジェンヌ ￥648

プリオッシュに丁寧に炊き上げたクレーム・パティシエールをたっぷりサンドした南仏生まれのスイーツ。リッチで贅沢な見た目も可愛いスイーツに仕上げました。

プリオッシュ・アテット(5個入り) ￥756

卵のコクとバターの芳醇な香りを纏ったフランス語で頭という意味のぷっくりした特徴的な形のプリオッシュ。



画像手前から

トロペジェンヌ／プリオッシュ・ナンテール／プリオッシュ・アテット

ザ・コーヒー(豆) ￥1,620 (200g)

カフェタイムだけでなく、朝食やお食事後など、シーンを選ばずにお楽しみいただけるS.Weilブランドのオリジナル豆。ウォッシュトのエチオピアをベースにコロンビアなどをブレンドし、フルシティローストの深みと華やかな香りを醸す格調高い味わいをお楽しみいただける一品です。



フレーバーティー(ティーバッグ 15個入り) ￥2,160

サリー・ワイルが日本の素材でフレーバーティーを作ったというコンセプトでブレンドした紅茶。神奈川県産茶葉をブレンドした紅茶をベースに桜葉や紫蘇を加え、梅や桜、バニラの香りをふわりと纏わせました。

フレーバーグリーンティー(ティーバッグ 15個入り) ￥2,160

サリー・ワイルが故郷を感じるお茶を日本茶で作ったというコンセプトでスイスを思わせる要素をミックスしたお茶。神奈川県産茶葉をブレンドした緑茶をベースにマスカット、アップル、ベルガモットなどを香り付けしました。ひと冷ましたお湯で淹れても美味しくお召し上がりいただけます。



＜ホテルニューグランド ブランド商品＞

・冷凍食品シリーズ

ホテル伝統の味をご自宅で気軽に美味しくお楽しみいただける人気のシリーズ。初代総料理長サリー・ウィルが考案したホテル発祥メニューである「シーフードドリア」や2代目総料理長が生み出した「スパゲッティナポリタン」、ホテル開業時よりファンの多い「ハンバーグステーキ デミグラスソース」や「ビーフシチュー」など伝統とこだわりが詰まった当ホテルならではの味わいをご家庭でお楽しみいただけます。

シーフードドリア	¥2,376
ナポリタンソース & パスタセット	¥1,404
クラムチャウダー	¥1,296
ミネストローネ	¥1,080
ビーフカレー	¥1,944
チキンカレー	¥1,728
シーフードカレー	¥1,836



冷凍食品シリーズ「シーフードドリア」

・レトルトシリーズ

ご自宅でお手軽に本格的な味わいをご堪能いただけるレトルトグルメ。調理する際に使用する寸胴鍋をメインにしたパッケージデザインは、世界中の優れたデザインのみが選出される「PACKAGING OF THE WORLD」にも掲載され、国内外で高い評価を得ているホテルニューグランド自慢のシリーズです。美味しいお料理と楽しい時間をお贈りいたします。

ナポリタンソース	¥648
ボロネーゼソース	¥648
ビーフカレー／チキンカレー	¥864
オニオンスープ／コーンスープ	¥540



おしゃれなパッケージが人気のレトルトシリーズ

レトルトグルメセット(ナポリタン×2、ビーフカレー×1、チキンカレー×1)	¥3,240
カレーギフトセット(ビーフカレー×2、チキンカレー×2)	¥3,456
パスタソースセット(ナポリタンソース×2、ボロネーゼソース×2)	¥2,808

・焼菓子

バター香るサクサクの「リーフパイ」やふんわり柔らかな「バームクーヘン」、濃厚な味わいでファンの多い「ガトーショコラ」など、ホテルで人気の焼菓子もご用意しております。



リーフパイ(グリーン)

・ジャム

フルーツをたっぷり贅沢に使用したオリジナルレシピのジャムは、オレンジ、イチゴ、リンゴの3つの味をご用意しました。フルーツの美味しさをそのままとじ込めたかのような贅沢な味わいが魅力です。1日のはじまりに、その日の気分でお楽しみください。



ジャム(オレンジ・イチゴ・リンゴ)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

やわらかな正統派。

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、プリオッ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。

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



店名・ロゴについて

初代総料理長サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」の名称を受け継ぐ形として「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」としました。サリー・ワイルの横顔をシンボルマークに描いたロゴには、革新に満ちた若きシェフへの尊敬の念と、1927 年のホテル開業時より長きに渡り伝統の味を受け継ぐホテルの食への想いが込められおり、デザイナー三宅瑠人氏・岡崎由佳氏が手掛けました。



サリー・ワイルについて

1897 年スイス生まれ。1927 年ホテルニューグランドの開業にあたりパリのホテルより招聘され、30 歳の若さで初代総料理長に就任。本格的なフランス料理と独自のサービスを日本に持ち込み、メニューに「コック長はメニュー以外のいかなる料理にもご用命に応じます」と記し、お客様の要望に合わせて様々な料理を作って提供しました。1973 年、勲五等瑞宝章を授かり、日本における「西洋料理の父」と呼ばれています。

S. Weil
by HOTEL NEW GRAND
SINCE 1927



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