

ホテルニューグランド
香り高い味わいと芸術的な縞模様が魅力
栗のパンスイス

S.Weil by HOTEL NEW GRAND / S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

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、2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)までの期間、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 本店と横浜高島屋店の各店舗にて、ベーカリー工場の秋限定商品「栗のパンスイス」を販売します。ヨーロッパのパン愛好家を魅了する層状の縞模様がもたらす芸術的な美しさ“パンスイス”は、クロワッサン生地を幾重にも折り重ねる手作業から生まれる美しいビジュアルと、黄金色に輝く表面の焼き目、そして、断面の幾何学的な模様が特徴のパンです。さくさくツツンとした食感の生地に、フランスで“ラムの貴婦人”と称されるバーディネー社のラム酒「NEGRITA^{ネグリタ}」の貴重な香りがふわっと香る栗餡をたっぷりと包み、上品な甘みの栗の甘露煮をトッピングして焼き上げました。秋の味覚“栗”を和洋折衷な味わいで堪能することができる、栗好きの方へ贈る秋限定の商品です。まるで焼菓子のような風味豊かな味わいは、朝食だけでなく、午後のティータイムのおともにもおすすめです。



販売期間 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)

価 格 1 個 ￥648(税込) ※ラム酒を使用しています(アルコール分 1%未満)

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND / 045-681-1841(代表)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 / 045-534-3970(直通)

ベーカリーシェフ

河口 誠 / Makoto Kawaguchi

1969 年 11 月 25 日生まれ。神奈川県出身。
1992 年に日本へフランスパンを伝承したフィリップ・ビゴ氏のフランス製パン技術を学んだところからベーカリーシェフとしてのキャリアをスタートし、製パン業界において約 30 年のキャリアをもつ。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み、2024 年にホテルニューグランドに入社。
“美味しいものは美しい”をモットーに、芸術的な感性と美食体験の追求を大切に、日々商品開発に励む。



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、ブ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。



■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

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

〒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