

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

2025 年 9 月 24 日

ホテルニューグランド

10 月 1 日は“コーヒーの日”

挽き立ての香り豊かな風味が魅力

新商品 コーヒーフィナンシェ

S.Weil by HOTEL NEW GRAND(本店・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、「コーヒーの日」にちなみ、2025 年 10 月 1 日(水)より、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND の本店と横浜高島屋店にて、「コーヒーフィナンシェ」の販売を開始します。S.Weil のオリジナル豆の格調高い味わいを丁寧に抽出したリキッドタイプの商品「ザ・リキッドコーヒー」と、人気商品「ザ・コーヒー」の豆を配合することで、コーヒーの香り豊かな味わいが魅力のフィナンシェに仕上げた新商品です。製造直前にコーヒー豆を挽くことで、挽き立ての深い香りを閉じ込めたしっとり食感は、コーヒーブレイクのお供に、また、コーヒー好きな方へのお土産におすすめです。



販売開始 2025 年 10 月 1 日(水)より

価 格 コーヒーフィナンシェ (6個入り) ￥1,944(税込)

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)

<S.Weil by HOTEL NEW GRAND おすすめ商品>

ザ・リキッドコーヒー ￥2,484(税込) 内容量:250ml (保存方法:冷蔵保管すると風味が長続きます)

定番人気商品のS.Weilオリジナル豆「ザ・コーヒー」のみを使用し、華やかで深みのある格調高い味わいをそのままお楽しみいただけるよう丁寧に抽出した無糖・無添加のリキッドタイプの商品です。

お水やお湯で割りコーヒーやアイスコーヒーに、牛乳で割ればカフェオレとして、また、バニラアイスにかけていただければ、アフガート風のデザートが作れるアイデア次第でアレンジが広がる一品です。



ザ・コーヒー(豆) ￥1,620(税込) 内容量:200g

カフェタイムや朝食に、またお食事の後など、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です。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に仕上げました。

<テイクアウトもご用意しております>

ザ・コーヒー(ホット・アイス) ￥650



<秋のおすすめ商品>

マロングラッセ (15個入り) ￥5,400(税込) ※洋酒を使用しています

本場イタリアより仕入れた栗にゆっくり時間をかけて蜂蜜を含ませ、ラムとブランデーを独自に配合して丁寧に香り豊かに仕上げました。一口食べると口いっぱいに広がる芳醇な香りと味わいと艶やかな美しい仕上がりは、特別な日のデザートにぴったりです。ゴールドの包み紙をまとい、ニューグランドブルーのボックスに並ぶ高級感あるパッケージは、大切な方への贈り物にもおすすめです。



栗のパンスイス 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)

販売期間 2025年9月1日(月)～10月31日(金)

さくさくツツツ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ナー社のラム酒「NEGRITA」^{ネグリタ}の高貴な香りがふわっと香る栗餡をたっぷり包み、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。



<販売店舗>

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。



■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