

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

2026年1月15日

ホテルニューグランド サクサク食感にたっぷりのチョコレートが相性抜群な可愛い新作デニッシュ ショコラリボンデニッシュ

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、2026年2月1日(日)～3月31日(火)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、ベーカリー工房の新作「ショコラリボンデニッシュ」を販売します。大きなリボン型が見た目にも可愛い本商品は、外はサクサク、中はもちもちの生地になるようクロワッサン生地を幾重にも折り重ねて焼き、芳醇な味わいの甘さ控えめなガナッシュをたっぷり詰めました。丁寧な手作業から生まれる美しい縞模様と、艶やかな丸みを帯びたフォルムや焼き色にこだわった一品です。バターの香りや生地の香ばしさにチョコレートが相性抜群な美味しさは、朝食やティータイムを幸せなひとときにします。この機会にぜひ、お召し上がりください。



販売期間 2026年2月1日(日)～3月31日(火)

価 格 ショコラリボンデニッシュ (1個) ￥648(税込)

※横浜高島屋店での販売開始は12:00～となります。

※横浜高島屋店のイートインでお召し上がりの場合は税率が異なります。

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た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