



平成27年10月27日

チョコレートとナッツの絶妙なハーモニー！
自家製チョコペーストとフランスパン生地を合わせた、
マカダミアナッツたっぷりの、秋の新作パンが登場！

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）は、本年11月1日（日）より、1階カフェレストラン「リップル」において、秋の新作パン「ショコラッテ」を発売いたします。



毎年秋になると、チョコレートの新商品発売が各メーカーから相次ぐなど、甘いチョコを味わいたくなる季節に合わせ、当ホテルでは、チョコレートとナッツの絶妙なハーモニーを味わえる新作パンをご用意します。

新作パン「ショコラッテ」は、フランス・ヴァローナのチョコレートやココアパウダー、オリーブオイルで仕上げた自家製チョコレートペーストを、フランスパン生地に混ぜ込んだもので、表面はカリッと中はふんわりとした食感に焼き上げました。

パンの中にも、大きめにカットしたヴァローナ製のチョコレートたっぷりと加え、生地の風味と共にチョコレートを堪能いただける一品に仕上げています。これに、湯通しすることで灰汁などを取り除き、オレンジジュースで煮込んだレーズンを加え、ほのかな酸味も感じていただけるように工夫しました。また、マカダミアナッツは香ばしく煎り、半分にカットした大粒のものを入れ、香ばしさや食感もお楽しみいただけます。

- | | |
|----------|-------------------------------|
| 1. 販売場所 | ホテルグランヴィア大阪 1階 カフェレストラン「リップル」 |
| 2. 販売期間 | 平成27年11月1日（日）～ |
| 3. 料 金 | 190円（税込）※テイクアウト専用 |
| 4. サ イ ズ | 直径約11cm |

- このリリースに関するお問い合わせ先
（株）ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418
E-mail：k_takata@hgo.co.jp
- 一般の方のお問い合わせ先
ホテルグランヴィア大阪 TEL：06-6344-1235（代）