

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

<https://www.imperialhotel.co.jp>

2018 年（平成 30 年）10 月 25 日

第 8 回 saf 製パンコンテスト入賞作品

**スーブロート・セザム・ノワール**

10月15日（月）より販売中

価 格：1個 648円（消費税込）

販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



スーブロート・セザム・ノワール

帝国ホテル 東京は、本年6月に開催された「第8回 saf 製パンコンテスト」において、調理部ベーカリー課の田幡 知照（たばた ともあき）が「食事用パン部門」で第1位に選ばれたことを記念し、受賞作品である『スーブロート・セザム・ノワール』を本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で10月15日（月）から販売しています（価格：648円、消費税込）。



「第8回 saf 製パンコンテスト」のテーマは「食卓の中のパン Pain à la table」。田幡は、“日本の食卓”をイメージし、日本人になじみのある「黒ごま（フランス語でセザム・ノワール）」を使用して、以前から好きだったという「スーブロート\*」の形を用いたパンを考案しました。

『スーブロート・セザム・ノワール』は、低温熟成させたパン種をスーブロートの形に整えてバゲットよりも軽い食感を実現。シンプルで食べ飽きないパンを完成させました。黒ごまとすりごまの2種類を使用しており、ごまの香りをより一層お楽しみいただけます。肉料理と合わせたり、ハムやチーズを挟んでサンドイッチとしてお召し上がり頂くと、食事用パンとしての魅力が存分に味わえます。

\*スー（昔のフランスの貨幣単位で、小銭の意味）で買えるブロート（ドイツ語でパンの意味）の意味を持つ、主にアルザス地方で食べられているパン。

## ■スープロート・セザム・ノワール 概要

外はカリッと香ばしく焼き上げ、中は軽い口どけに仕上げた黒ごまのパンです。

発売日 : 2018年10月15日(月)より販売中

価格 : 1個 648円(消費税込)

大きさ : 約25cm × 11cm

販売場所 : 帝国ホテル 東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」  
営業時間 / 8:00~20:00 (年中無休)

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)

### <ご参考>

「saf製パンコンテスト」は、日仏商事株式会社が主催、LESAFFRE (ルサッフル) が協賛する日本国内在住の製パン関係者を対象にしたコンテストです。第8回は「食卓の中のパン Pain à la table」をテーマに、「食事用パン」「ブリオッシュ」「焼成冷凍パン」の3カテゴリーで競われ、最終審査は、応募作品(現物)の外観・内相・試食審査に加えプレゼンテーションでの審査が行われました。その結果、19作品の中から最優秀賞、ルサッフル賞、各カテゴリー賞の計5名の入賞者が選出され、当社の田幡知照は「カテゴリーA(食事用パン)賞」を受賞しました。