



2021年（令和3年）4月28日

日本初のホテルベーカリー誕生から110年
素材と製法にこだわり抜き、これまでにない風味と食感を
実現した食パン

セルン
「Gerne」新発売

4月29日（木・祝）発売
本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



日本初となる製パン部創設から110周年。その歴史を年輪のように表現した食パン
「Gerne（セルン）」

帝国ホテル 東京は、日本初のホテル製パン部の開設から 110 周年を迎えるにあたり、約 20 年ぶりとなる新食パン「^{セルン}Cerne」を、4 月 29 日（木・祝）から本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします。



1911 年（明治 44 年）に製パン部を開設以来、帝国ホテルではご提供する全てのパンを毎日ホテル内のベーカリーで作り続けており、今年で開設 110 周年を迎えます。

コロナ禍においてご自宅でお過ごしになる時間が増える傾向にある昨今ですが、「おいしさ」だけではなく、一口召し上がった時の「驚き」と「感動」もお届けしたいとの想いを込め、素材と製法にこだわり抜いたこれまでにない風味と食感の食パンを新たに考案いたしました。最高級と称される小麦粉を使用したきめの細かいしっとりとした食パン生地を、発酵バター風味のクロワッサン生地で包んで焼き上げることで、もっちりとした食感と素材の旨味を存分に活かした特別な味わいを実現いたしました。クロワッサンの一層一層に 110 年の歴史を年輪のように表現しており、見た目にも特別感のある美しい食パンです。

パンの上面には「帝国ホテル」の焼き印を押し、専用の箱に入れてご用意いたします。ご自宅用にはもちろん、ご贈答品やお土産にもおすすめです。

概要は次の通りです。

■ ^{セルン}Cerne 概要

「^{セルン}Cerne」はフランス語で「年輪」を意味します。もっちりとして食べ応えのある食パンは、香り高いカナダ産の小麦粉やフランス産の発酵バター、東京多摩のはちみつを使用し、噛むほどに素材の味わいを存分に感じられる満足感のある一品に仕上げました。



●厳選した素材

・最高級と称されるカナダ産小麦粉

小麦本来の甘みを存分に感じていただけるよう、強さとなめらかさが特徴のカナダ産小麦の中でも食パンに向いている 1CW (No1 Canada Wheat) 等級の小麦を使用。小麦の表面部を削り、中心部のみを使用した小麦粉で、香り高く、雑味のないスッキリとした味わいが特徴です。帝国ホテルでは本商品にのみ使用しています。

・2種類のフランス産発酵バター

AOP*認定の2種類のフランス産発酵バターを食パンとクロワッサンそれぞれの生地に合わせて使用。どちらも味わい深くコクのあるミルクを原料としており、ミルクの旨みが存分に凝縮された香り高く良質なバターです。

*A.O.P. (Appellation d' Origine Protégée) : ヨーロッパの原産地保護呼称。

・東京多摩のはちみつ

東京の多摩地域で採れた、後味がスッキリとしているキレの良い甘さが特徴のアカンアのはちみつを使用。生地にはちみつを加えることで、時間が経ってもしっとり感が保たれるとともに、小麦の甘みを引き立たせます。

●こだわりの製法

・食パンの上面と側面を包むクロワッサン生地

“今までにない特別な食パン”を目指して、クロワッサンの層で食パンを包みました。耳の部分までおいしく、クロワッサン生地と食パン生地の2種類のおいしさを味わうことができます。生地とバターを一層一層丁寧に折り重ねたクロワッサン生地を年輪のように美しく仕上げる技術には、ホテルベーカリーの伝統の技が活かされています。

・2種類の発酵種（湯種、水種）を使用

一晩かけてゆっくりと発酵させた湯種と水種を使用。湯種は生地に“もっちりさ”を水種は“軽さ”を与え、非常にもっちりとした食感でありながらもくちどけの良い生地になるよう工夫しています。湯種を使用することで小麦の甘みや旨みが増し、きめ細かく、しっとりとした生地に仕上げることで、生地の扱いが大変難しくなるため、丁寧に手間を惜しまず、熟練の技術で仕上げられています。

価 格： 3,000 円／本（2 斤、消費税込み） ※数量限定

販売開始： 2021 年 4 月 29 日（木・祝）

販売場所・お問い合わせ：

帝国ホテル 東京 本館 1F ホテルショップ「ガルガンチュワ」

TEL. 03-3539-8086(直通)

営業時間 10：00～19：00 ※4 月 28 日現在

■帝国ホテル ホテルベーカリーの歴史



帝国ホテルの会長だった大倉喜八郎は、一流の料理に見合うオリジナルパンの必要性を常々感じていたところ、旅先のハルビンのホテルで出会ったパンの美味しさに感動し、ロシア・ロマノフ王朝の宮廷厨房のパン作り技法を習得していたアルメニア出身のパン職人、イワン・サゴヤン（左写真）を招聘。

1911 年（明治 44 年）、ホテルに製パン部が開設され、サゴヤンの下、伝統の味となるホテルオリジナルパンが誕生していきました。

110 周年を迎える現在も、日本のホテルベーカリーのパイオニアとして築いたパン製造の技術と精神は受け継がれ、帝国ホテルでご提供する数々のパンはホテル内のベーカリーですべての工程に心を込めて一つ一つ手作業で焼いています。