

芳醇な香りと濃厚な味わいはパンのおともにぴったり

ル・パン神戸北野が厳選素材を使用した香り高い「黒トリュフバター」を発売 神戸市

発売：2024年6月～



記事を保存

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営のスイーツ&ベーカリーショップ『ル・パン神戸北野』（神戸市中央区）で、厳選素材を使用した「黒トリュフバター」の販売が始まりました。



「黒トリュフバター」810円（税込）

『ル・パン神戸北野』は兵庫県産の小麦粉、牛乳、卵といったこだわりの地産地消食材と、世界中から集めた厳選食材を用いて自家焙煎天然酵母種で作るホテルメイドのリッチな味わいのパンが人気のお店。

今回発売された「黒トリュフバター」は、北海道産バターと自製零塩(おのころしずくしお)を使用し、イタリア産の黒トリュフで香りづけした贅沢なバターです。特にパンに合わせるのがおすすめとのことで、「バターロールや食パンのような生地のきめ細かいパンと合わせることで、より一層香りをお楽しみいただけるかと思います」と担当者。



ワンランク上のパンのおともとして、トーストはもちろん、ステーキや魚介類に乗せて濃厚な香りを愉しむのもおすすめです。芳醇な香りと濃厚な味わいを堪能できます。

ラスイート大丸神戸店、ラスイート大丸梅田店にて先行販売中で、今後は他の店舗でも販売される予定です。

<担当者コメント>

パンやお肉、魚にのせてもおいしいですし、黒トリュフバターを使った厚焼き玉子など、アレンジして使っていただくのもおすすめです。

<記者のひとこと>

高級感たっぷりのトリュフバター、ぜひトーストやバケットにたっぷり塗って食べてみたいですね♪担当者さんおすすめの「厚焼き玉子」、ぜひ試してみたいです♡さらにフワフワパンでトリュフ巻る「厚焼き玉子サンド」にすると…想像するだけでお腹が空いてきました…！

商品	「黒トリュフバター」810円（税込）
販売	ラスイート大丸神戸店 （神戸市中央区南石町40 大丸神戸店 地下1階） Google Mapsで探す

