

Richer

リニューアル
第2号

ママ・子ども
おばあちゃん
マニアも必見!
厳選パン201個

[リシェ] エスリデイかわいく、楽しく、ちゃっかり主婦in関西

3 www.Richer.jp
2013 MARCH 580Yen

暮らししたい街さんぽ
千里中央・少路・小野原

噛むほどにおいしいハード系から
子どもも大好き総菜パンまで
ニューショップのお薦めがズラリ!

家族みんなが パンで幸せ!

ホームベーカリー、
フライパンで簡単に!

おうちで
焼きたてパンを
作る!

ホットケーキ
ミックスで
30分メニュー

おけいこバッグ、
お弁当袋をソーイング
入園・入学の
お名前付けよ!

京都の
人気料亭で教わる
ひなまつりレシピ

Fashion!
マイナス5歳、好感度アップを目指して
春は、効かせ色で
イメージチェンジ

Beauty!
時短でナチュラルメイクをかなえる
運命の
BBクリームを探せ!



The St. Regis OSAKA

サイコロステーキカレーパン
ペストリーがホテル内のレストランのシェフとコラボ。肉の存在感が際立ち、スパイスで香り豊かな。 ¥260

クレープ水餃子
赤い色、黒い色のブランドソーダクリームと、リコチータンとクラクレンをサンドし、自然な香りと風味堪能。 ¥220

アーモンドクワッザン
豪華のアーモンドとバターだけで作る、濃厚アーモンドクリームがたっぷりの、カスタードクリームもサンドして。 ¥220

広報 南川 雅さんのお薦め!

HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND

ケーキ・オリーブ・ベーコン
オリーブとベーコンを練り込んだフランス産の発酵バターを、生地に練り込んで。 ¥180

ミルクアラミス
濃厚なミルクと、低水分バターで作るミルクアラミス。フランス産の発酵バターとグラニュー糖を使用。 ¥180

チョコデニッシュ
フランス産の石臼挽き小麦粉と、スイートチョコレートを使った、サクサクのクロワッサン。バターをたっぷり使っています。 ¥220

広報 加藤 安都子さんのお薦め!

RIHGA ROYAL HOTEL

広報 古澤由美子さんのお薦め!

マロンクリームデニッシュ
マロンクリームと発酵バターを、生地に練り込んで。フランス産の発酵バターとグラニュー糖を使用。 ¥220

ミルクアラミス
濃厚なミルクと、低水分バターで作るミルクアラミス。フランス産の発酵バターとグラニュー糖を使用。 ¥180

もちりり じゃがいもパン
生地がモチモチと弾み、じゃがいもが、食感のしっとり感とモチモチ感が、フランス産の発酵バターとグラニュー糖を使用。 ¥220

HYATT REGENCY KYOTO

ルヴァン オブリーイ
小麦粉、ライ麦粉、全粒粉をブレンドし、キネチンを使用した、ソフトな食感。力強い粉の風味が引き立てる。 ¥550、ハード ¥270

パン オブリース
フランスの伝統的なコーン入りパン。乳脂肪の天然酵母を使い、食感を軽やかに。食感が丈夫なトーストが、賞め。ハード ¥290

レーズンブレッド
フランス産の月見酵母のレーズン生地を使い、香りが大人の味わい。甘めのバターと生地の相性が、新鮮な味わい。 ¥280

リシェ読者エディターが体験取材!

リシェ・ホテル部 VOL.18

ホテル ブランジュリのパン

編集: コーゴサヤヒロ 取材: 西村尚美

セントレジス ホテル 大阪
☎06-6258-3333

鮮やかな木イチゴのクリーム

パリッと歯切れのいいセミハードのヴィエワ生地。木イチゴの酸味をたっぷりのパナクリームでマイルドに。

香ばしくおやつにぴったり!

甘くて香ばしいアーモンドクリームが食欲をそそる! 口の中ではちとほろけるクロワッサン生地も秀逸。

フレンチビストロ ルドール
11:00~18:00 売り切れ次第終了
セントレジス ホテル 大阪が手掛けるだけあって、発酵バターなど上質素材を贅沢に。72時間かけて完成する旨み凝縮のバゲットも必食です。

大阪市中央区本町3-6-12
無休
カード可
Pあり(有料)
http://www.stregisosaka.co.jp

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
☎078-371-1111

小さめサイズもうれしい

味わい深いミルククリームに合わせて、生地は甘みのあるソフトフランス生地に、小さくても満足感あり!

ワインと相性抜群。手土産に!

ブラックオリーブの旨みを利かせた、お酒のアテにしたいパン。軽めのチーズやトマトと合わせても。

スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野
☎078-251-3800 神戸市中央区山本通2-7-4
11:00~19:00 無休 カード不可 Pなし
ホテル ラ・スイートが展開。丹波産牛乳や布引の水など、地産地消にこだわって食材をセレクト。

神戸市中央区波止場町7-2
無休
カード可
Pあり(有料)
http://www.l-s.jp

リーガロイヤルホテル
☎06-6448-1121

中にも裏がたっぷり!

マロンクリームは、甘さを抑えて薬の風味を全面に。バターが香るデニッシュ生地でリッチな風味。

練乳の甘みに癒やされる

パン生地もきめ細かいやわらかなタイプに。お客様の要望で別売りのクリームが開発されたほど人気です。

グルメプティック メリッサ
☎06-6448-2412 10:00~20:00
「ホテルの味をそのままご家庭に」がコンセプトのグルメプティック。パンと一緒に食べたい総菜や自家製スモークのソーセージなどもチェックして。

大阪市北区中之島5-3-68
無休
カード可
Pあり(有料、無料サービスあり)
http://www.rihga.co.jp/osaka

ハイアットリージェンシー 京都
☎075-541-1234

贅沢な素材遣いに感謝!

リンゴとライ麦の天然酵母を使用。ドライアプリコットは1カ月発酵に漬けて風味をアップ。

子どもも絶対好きな味

ふんわり優しい口溶け。トーストするとたっぷり入ったコシの甘みがさらに増して、食感も向上。

ベストリーブティック
☎075-541-3204 11:00~21:00
イタリアンレストランに併設されているので、チャパタなども定評あり。2月28日まで、和三星や抹茶を使い冬の京都をテーマにした限定スイーツも販売。

京都市東山区三十三間堂通り644-2
無休
カード可
Pあり(有料)
http://www.kyoto.regency.hyatt.jp

4つのホテルの
人気パン二つ&
広報さんのお薦めパン一つを
いただきました

古池さんの感想は?
レーズンが本当にぎゅー! 気分までリッチになります
レーズンブレッドに入っていた、レーズンの量に驚きました。うっとりするようなラム酒の香り、休日にのんびり、紅茶と一緒に楽しみたい贅沢な味でした。

中村さんの感想は?
インパクトのある味わいはお酒と一緒に楽しみたい!
想像と全く違った、ほんのり甘い生地に塩気が利いたケーキ・オリーブ・ベーコンがお気に入り。オリーブの味わいやベーコンの香ばしさがワインを誘いますね。

青木さんの感想は?
素材なのになぜか心引かれる不思議なおいしさでした
シンプルだけど後をひく味だったのが、もちりりじゃがいもパン。バターやハムをのせても主張すぎないし、アレンジも自在。毎日食べても飽きなさそう!

私たちが
試食しました!

古池香織さん
資格を取るほどのチーズ好き。いろんなパンとチーズの組み合わせを追求中。

中村かおるさん
甘いパンも好きですが、バゲットや食パンなど、シンプルなパンに引かれます。

青木祐仁子さん
初めての店は、まずバゲットでお手並み拝見。子ども用に総菜パンもチェック。

気軽に贅沢気分を味わえるのがうれしい!

朝食にいただいたパンを買いたい、という宿泊ゲストのリクエストから誕生したという経験も多いホテルのブランジュリ。その魅力はリッチな素材遣い! 石臼挽き小麦粉や発酵バター、レストランで使う新鮮な食材などを使い、レーズンを1カ月漬けて込んだりと、手間と時間をかけたパンが多いのが特徴です。さまざまな世代が訪れる場所だけあって、ミルクフランスなど子どもが大好きなメニューも多く、幅広い品揃えもうれしいポイント。ホテルメイドを気兼ねな値段で味わえるパンは、自分のご褒美にはもちろん、お土産にも喜ばれる優秀な1品です。