

# HOTELERES

週刊 ホテルレストラン

2014 7|11 ¥1600

特集  
広告塔を担う外販スイーツ

特別企画 30年という節目を越え、  
新たなステージへの挑戦  
〈株〉三井不動産ホテルマネジメント

TOP INTERVIEW

〈株〉三井不動産ホテルマネジメント

代表取締役社長 足立 充 氏

# 選ばれる贈り物 人々をトリコにするスイーツ



ホテルブランドの味を気軽に、自宅で楽しめる。また、ビジネスでホテルに訪れたときにはギフトとして新たに笑顔を生む。その中でもスイーツは、男女ともにトリコにするものだ。ここでは、各地7ホテルの味わいをお届けする。北海道・東京・京都・大阪・神戸・沖縄の地域独特の味覚も見どころだ。

※関連記事 31 ページ

企画・本誌 長谷川 耕平 構成 栗山 真太郎



## 【掲載ホテル】

- ・京都センチュリーホテル
- ・グランドハイアット 東京
- ・帝国ホテル 東京
- ・北海道ホテル
- ・ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
- ・リーガロイヤルホテル (大阪)
- ・ルネッサンス リゾート オキナワ

P6  
P7  
P7  
P8  
P8  
P9  
P9

※掲載五十音順



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

# スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」



ホテルからのPRポイント

「キュージーヌ・テロワール（地産地消）」をコンセプトにホテルの総料理長が自ら足を運んで生産者を訪ね集めた地元食材と、世界中から厳選された食材を使い、パンとスイーツを作ります。自家培養天然酵母やオーガニック食材にこだわり、添加物を極力使用せず、身体に優しく毎日食べても飽きのこない味わいが特長です。

「店舗情報」

営業時間＝8時～19時  
定休日＝無休（イベント時を除く）  
住所＝〒650-0003 神戸市中央区  
山本通2-7-4  
TEL＝078-251-3800  
URL＝<http://www.l-s.jp/lepan/>  
開業日＝2012年4月23日

## ケーススタディ③

パンとスイーツの街・神戸で脚光を浴びる

## 「ル・パン神戸北野」

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが開業以来、提唱している「キューイジーヌ・テロワール（地産地消）」のコンセプトを受け継いだスイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」。兵庫県産の牛乳、六甲の「布引の水」など、地元で生産する新鮮でおいしい食材に世界中から厳選した食材をあわせて使い、「パンとスイーツの街・神戸」で一世風靡。外販商品に関してのこだわりについて、同ホテル経営企画広報部の矢崎達則担当マネジャーに聞いた。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
経営企画広報部担当マネジャー  
矢崎達則氏

(問い合わせ) ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
〒650-0042 神戸市中央区波止場町 7-2 ☎ 078-371-1111 (代) URL = <http://www.l-s.jp>

### 店舗コンセプトは 『キューイジーヌ・テロワール』

2008年11月に開業したホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド。神戸港にたたずむ同ホテルは、12年4月に同ホテル直営のスイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」(以下、ル・パン)を開業し、『キューイジーヌ・テロワール(地産地消)』のコンセプトのもと、店舗を運営している。

ル・パンのパンやスイーツには、原乳から加工するまでの時間が短く、鮮度の高い兵庫県産の牛乳や六甲の「布引の水」、兵庫県産の小麦粉、丹波産の黒豆や小豆、但馬特産とちみつ、そのほか季節の野菜や果物がふんだんに使用されている。地元で採れた新鮮な素材・旬の食材を使うことで、ここでしかできない商品、上質で健康的な味わいにこだわりを持つ。

12年12月にはオンラインショップをリニューアル。サイトでは商品説明、コンセプトだけでなく、ラッピング、食品アレルギーに関する記載もはっきりと明記しており、食に関する安心・安全や信頼性を感じることができる。

### 売れ筋商品は食パン類

「ル・パンをご利用されるお客さまは、観光で神戸へお越しになった方や神戸在住のリピーターの方が主です。一方で、オンラインショップをご利用される方は当ホテルまたはル・パンを既に何らかの形でご利用いただいている方が中心です。一度、お召し上がりいただいた上で、リピートされる方が多いようです」と話すのは、経営企画広報部の矢崎達則担当マネジャー。

ル・パンやオンラインショップを利用したゲストの平均購入単価は1850円で、店舗の売れ筋商品は毎日食べても飽きのこない食パン類とのこと。

「6月に関してはカレーパンが一番売れていますね。また、時期ごとの旬の食材を使ったフェア商品もご好評をいただいております。その一例として、7月1日から8月31日にトロピカルフルーツフェア、トマトフェア、ピーチフェアを同時開催します。秋には丹波栗やお芋など、秋の実りを使った秋の収穫祭フェアを開催予定です」(矢崎氏)。

同社のベーカリーは「楽天トラベル

朝ごはんフェスティバル 2013<sup>®</sup>」において、洋朝食日本一を獲得したこともある逸品。一般からの認知も高まっていると言えるだろう。

### 職人が工房で焼き上げる

矢崎氏から見て、ル・パンの長所はどこか。

「ル・パンの商品はすべて一つ一つ職人が工房で手作りしております。可能な限り添加物などを使わないため、あまり日持ちはしませんが、どなたにも安心しておいしくお召し上がりいただける、また大切な方へのギフトとしてご利用いただける商品を作ることをモットーにしています。食材の宝庫・兵庫県の食材を中心に、世界中から集めた厳選食材を使ったスイーツ&ベーカリーを提供していることに自信を持っています」

では、最後に今後の商品展開について聞くと、矢崎氏は「今後はオーダーをいただいてから焼き上げる、オーダーメイド方式のギフトベーカリーや自慢のアップルパイなど、ル・パンならではのサービスや商品を積極的に展開していきたいと考えております」と述べた。