

知れば知るほどおもしろい。

歴史好きの町案内

岐阜県郡上市八幡町

奈良県宇陀市大宇陀

福井県福井市城戸ノ内町ほか

鳥取県鳥取市鹿野町

岡山県高梁市

滋賀県近江八幡市安土町



大人組

PLATINUM

2012年5・6月号 780yen

【スイーツ&ベーカリー】
ル・パン 神戸北野

ホテルメイドのパンとスイーツ店が 神戸・北野にオープン

パンや洋菓子の文化が根づく神戸で、ホテル直営のショップが、味と食べやすさに、そして兵庫テロワールにこだわって新たな味を発信している。

「ル・パン 神戸北野」は、ベイエリアにある「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」が営むパンとスイーツの店。神戸を訪れる多くの人に、ホテルメイドの味を気軽に味わってもらいたいと、4月に開業した。異人館通りを一本下った通りには、パンの甘い香りが漂っている。

店頭に並ぶのは、ホテルの朝食で提供される小ぶりの食事パンをはじめ、カンパーニュやライ麦パン、デニッシュやブリオッシュなど。シェフブルーノの谷上正幸シェフは、「目指したのは、普段使いの食事パン。そのまま食べても食事と合わせても、料理もパンも美味しくなるように」。肉や魚料理に合

わせるなら、スライスしたカンパーニュにレモン風味のオリーブオイルを少し垂らして。甘さを極限まで抑えたブリオッシュは、その軽さで煮込み料理などの味を引き立てる。酸味のあるライ麦パンは、軽く焼いてハチミツを添えるとまろやかな味わいになると、パンの販売だけでなく食べ方も提案してくれる。

作り方にもこだわりがある。カンパーニュであれば、味と香りの強いフランス産小麦を使い、県産の野菜やフルーツを種とした自家製天然酵母、そして布引の水を加えて仕込んでいる。添加物は一切使用せず、自然発酵させる。「パンの味は小麦の味。それを引き出す努力をします」と、谷上シェフ。表面を香ばしく焼き上げたカンパーニュは、噛むほどに小麦の甘みを感じられ、ほのかな酸味と香りも広がる。播磨産のイチゴを使ったフルーツ酵母ならではの爽やかさも楽しめる。

一方、スイーツ部門を率いるのは、ホテル開業以来、あらゆるスイーツを担当してきた高原和世シェフ。パティシエ。宿泊客のお土産ニーズに応えるオリジナル焼き菓子のほか、店舗では、カップルで食べられる小さなホールケーキや、食べやすさを追求した「フレッシュケーキ」なども登場する。「お客様のニーズは、小サイズで甘さ控えめ。メイプルシュガーやきび砂糖、黒糖など、甘さの質を変えてフランスよく作ります」。そして、フルーツや牛乳、黒豆や小豆など、ケーキにも県産の食材が盛り込まれている。

直営店から発信する素材やテロワールにこだわるホテルメイドの味わいは、ファンを確実に広げている。



☎078-251-3800 神戸市中央区山本通2-7-4 ☎11:00~19:00 無休 JR三ノ宮駅・各線三宮駅より徒歩10分

- 1.ショーケース中段に並ぶのは、長さ10cmほどの「ミニロールケーキ」1本400円。手で持って気軽に食べることができる。
- 2.直径約20cm(600g)の「カンパーニュ」ホール1800円、スモールサイズ600円。直径30cm(1kg)の大きさもある。アンチエイジング効果があると注目のライ麦や大麦、カラス麦を加えた「シリアルブレッド」もある。
- 3.「パウンドケーキ」1本1600円。見た目が地味な焼き菓子も、ホテルシェフの手にかかれればこの華やかさ。宿泊客からお土産として好評だそう。
- 4.ホテルと「ル・パン」の商品を毎日仕込み、毎日焼き上げるスタッフ。左から4番目が谷上シェフ、3番目が高原シェフ。

右は「パリエンヌ」。一口サイズに簡単にちぎることができるクロワッサンで、女性でも上品に食べられるように工夫されている。左は「季節のデニッシュ」280円。