

苺の甘酸っぱい香りが口いっぱい。  
午後のご褒美にぴったりな、サクサクのクリンゲル。

パティスリー エドモント  
「苺のクリンゲル」

【2017年1月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドモント(所在地/千代田区飯田橋、総支配人/辻野泰介)の「パティスリー エドモント」では、2月1日(水)からの新商品として、オリジナルブレッド「苺のクリンゲル」を期間限定で販売いたします。

クリンゲルとは、デニッシュ生地をひらがなの「め」の字のように成形したパンのこと。パティスリー エドモントでは、苺の甘酸っぱさが引き立つよう、デニッシュよりも甘さが少ないクロワッサン生地をあえて用い、上品なクリンゲルに仕上げました。その上に、苺のパータグラッセをコーティングし、細かく砕いたフリーズドライストロベリーをトッピング。さらに、アクセントとしてピスタチオをのせました。ほんのり甘いサクサクのクロワッサンと苺の程よい酸味の組み合わせが美味しい、おやつにピッタリな新作ブレッドです。



「苺のクリンゲル」イメージ写真

ホテルメトロポリタン エドモント  
製菓製パン調理長  
高須 歩(たかす あゆむ)

「クロワッサンのサクサク食感と、甘酸っぱい苺の香りが楽しめる、この時期にぴったりなパンをご用意しました。」



- 名称: 「苺のクリンゲル」
- 販売: パティスリー エドモント
- 期間: 2017年2月1日(水)~2月28日(火)
- 販売時間: 8:00~19:30
- 料金: 1個 ¥220(消費税込み)

◎お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1111(代表)「パティスリー エドモント」まで