

サクサクふっくら生地におさええたコク深カレー
人気のカレーパンがさらに美味しくなりました！

ホテルメトロポリタン エドモント

「パティスリーエドモント」カレーパンを刷新！

【2017年10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/山田幸秀)のパティスリー エドモントは、ホテル開業から人気のカレーパンの生地や具材を刷新した「エドモントのカレーパン」を2017年10月16日(月)より販売いたします。

カレーパンのリニューアルのポイントは、カレーの味とパン生地の食感の2つ。カレーの隠し味にマンゴーチャツネを用いた、コク深いエドモント伝統の味を踏襲しつつ、ホテルのカレーパンとしてより多くの方にお召し上がりいただけるよう、辛さをおさえ、旨みを引き立たせるクローヴやクミン、コリアンダーなどのスパイスを追加し、マイルドな味わいに仕上げました。

またパン生地をバター液でコーティングしてからパン粉をつけて揚げるひと手間を加えることで、油の吸い過ぎを防ぎ、時間がたってもサクサクふっくら感が持続します。



「エドモントのカレーパン」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)

- 商品名： エドモントのカレーパン
- 店舗： パティスリー エドモント
(ホテルメトロポリタン エドモント イーストウィング 1階)
- 期間： 2017年10月16日(月)より 通年販売
- 時間： 毎日 11:30 に焼き上がり～19:30
- 料金： 1個 ¥230(消費税含む)



◎ ご予約・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