

耳までしっとりやわらかく、ほんのり優しい甘さの食パンが誕生！

パティスリー エドモント

## 「プレミアム生食パン」販売開始

【2021年6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／松田秀明）の  
パティスリー エドモントでは、2021年7月1日（木）より、やわらかな食感と優しい甘さが際立つ「プレミアム生食  
パン」を販売いたします。

ふっくらとしなやかな食感を生み出すために、たんぱく質量の多い最強力粉を使用。優しい甘みを引き出すアカシア蜂蜜  
と生クリーム、北海道産バターを加えて練り上げた生地を、低温発酵でひと晩じっくりと寝かせ、耳までしっとりやわらかく  
焼き上げました。そのまま食べると口当たりはなめらかなながらも歯切れよく、甘みがほんのりと広がります。また、トーストす  
ることで香ばしさともっちりした食感が引き立ちます。卵を一切使用していないので、卵アレルギーをお持ちの方でも安心  
してお召し上がりいただける食パンです。



「プレミアム生食パン」イメージ写真▲

- 販 売： 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 イーストウイング 1階）
- 期 間： 2021年7月1日（木）より ※2日前までに要予約
- 営業時間： 8:00～19:00
- 料 金： 1本(2斤) ¥1,000（消費税含む）
- ご 予 約： Tel. 03-3237-7119 「パティスリー エドモント」  
<https://edmont.metropolitan.jp/>

