



札幌のオアシス、豊平川沿いに位置するプレミアホテル-TSUBAKI-札幌
**1日12本限定 『不老長寿の実：ハスカップ』を使い
ホテルの調理人が原材料にこだわった
「ハスカップブレッド 椿」を新発売！**

— 2023年6月1日～8月31日まで夏季限定—

札幌市豊平川沿いのクラシック・ラグジュアリーホテル「プレミアホテル-TSUBAKI-札幌」(所在地：札幌市豊平区、総支配人：川本 雅章)は、2023年6月1日(木)より期間限定で「ハスカップブレッド 椿」を各レストランにて販売致します。



■酸味と甘味の調和がとれたハスカップのピューレを練り込み
色鮮やかに焼き上げたホテルオリジナル食パン

「ホテルブレッド椿」シリーズはプレミアホテル-TSUBAKI-札幌の調理人が原材料にこだわり抜いた、贅沢な食パン。新発売の『ハスカップブレッド 椿』はハスカップを生地に練り込み低温長時間発酵してから焼き上げました。生地は最高級パン用強力粉に芳醇な香りの北海道産バターと生クリームをブレンドし、さらには北海道産【シナノキ蜂蜜】特有の甘味と風味を加え、しっとりと仕上げました。

焼き立ては、ぜひ手でちぎって香り立つハスカップの風味をお楽しみください。翌日は2～3cm程度厚めにスライスして、電子レンジで15～20秒程度温め直していただくと、再度香り立つハスカップの風味を楽しんでいただけます。

『不老長寿の実』ともいわれ夏のハスカップには、アントシアニンやビタミン、鉄分など、様々な栄養素を豊富に含んでいると言われており古くから親しまれています。ハスカップ特有の爽やかな甘酸っぱさと風味をお楽しみください。



■商品概要

ハスカップブレッド 棒 1本 (1斤) ¥1,350 税込 2023年6月1日より毎週火・木・土曜販売 期間限定
1日12本限定 ※販売個数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

< 販売時間 >

- ・ロビーラウンジ [中 2F] 11:00～17:30
- ・中国料理 美麗華 [3F] 12:00～14:00、17:30～20:00
- ・イル サーリチェ [2F] 12:00～14:00、18:00～21:00

< 他ラインナップ >

・「ホテルブレッド 棒」

プレーンで素材を最大限に感じる絹のように柔らかく滑らかな食感と風味豊かな食パン。

・「レーズンブレッド 棒」

ホテルブレッド 棒の生地に、サンマスカットレーズンを練り込んだ爽やかな味わいです。

・「十勝あずきブレッド 棒」

ホテルブレッド 棒の生地に、十勝産小倉あみを巻き込んだほんのりと優しい味わいです。

・「十勝金時豆と抹茶ブレッド 棒」 春季限定

ホテルブレッド 棒の生地に、風味の良い抹茶と十勝産金時豆を練り込んだ優しい甘みです。

・「林檎ブレッド 棒」 秋季限定

ホテルブレッド 棒の生地に、リンゴを練り込み、シナモンとアールグレイの芳醇な食パン。

・「酒粕ブレッド 棒」 冬季限定

ホテルブレッド 棒の生地に、北海道産酒粕“生板粕”を混ぜアクセントに爽やかな柚子の香りを巻き込んだ食パン。

・「十勝牛プレミア咖喱ブレッド 棒」 毎月22日のみ販売

ホテルブレッド 棒の生地に、十勝牛の辛口カレーを包み込みさっくりと焼き上げました。

■ホテル概要

札幌中心街にありながら緑と水に恵まれており、館内はサルバドール・ダリの絵画を初めとする数々のアート、北海道の風景を描いたステンドグラス、暖炉など、華やかさと上質に満ちた空間が広がります。全室 36㎡以上のゆとりある客室はクラシックな品位を備え、優雅な時間をお過ごしいただけます。また、「ミシュランガイド」に掲載されたレストランをはじめとする美食を堪能いただけるラグジュアリーホテルです。

ホテル名：プレミアホテル-TSUBAKI-札幌

所在地：北海道札幌市豊平区豊平4条1-1-1

電話番号：011-821-1111(ホテル代表)

公式サイト：<https://tsubaki.premierhotel-group.com/sapporo/>

本リリースに関するお問合せ先

プレミアホテル-TSUBAKI-札幌 総合企画室：太田

TEL：011-842-6465(直通) FAX：011-842-6311(直通)

E-mail：kasumi.ota@premierhotel-group.com

期間限定
6月1日～
8月31日
まで販売

ホテルの調理人が原材料にこだわった
プレミアムホテル-TSUBAKI-札幌の
ハスカップブレッド **椿**

ホテルブレッド 椿
こだわり原材料



1本(1斤) ¥1,350税込

毎週 火・木・土曜／1日12本限定

北海道産
発酵バター
生クリーム
シナノキ蜂蜜

最高級
パン用
小麦粉



「不老長寿の実」ハスカップ。

夏が旬のハスカップには、アントシアニンやビタミン、鉄分など、様々な栄養素を豊富に含んでいると言われ、古くから親しまれています。

※写真はすべてイメージです。※表記の金額は消費税8%が含まれております。 ※販売個数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

毎月22日
30個限定

ホテルの調理人が原材料にこだわった
プレミアムホテル-TSUBAKI-札幌の

十勝牛 プレミアム咖喱ブレッド 椿

1個 ¥550税込

お一人様5個まで購入可能

厳選された十勝牛を柔らかく煮込み、
スパイシーな辛口カレーと共に仕上げました。

『ホテルブレッド 椿』をベースに低温長時間発酵した柔らかく、
甘みと風味の調和が取れた生地を使用。

油で揚げずにオーブンで焼き上げることによって、
さっくりと最後までお召し上がりいただけます。

十勝牛プレミアム咖喱ブレッド 椿 こだわりの原材料

十勝牛

旨味の強い十勝牛の首の部位を丁寧に下ごしらえし、
赤ワインとブイヨンで柔らかく煮込み、
カレーの風味をきかせました。

ホテルブレッド 椿シリーズ共通 こだわりの原材料

乳製品

芳醇な香りの発酵バターと、
乳脂肪分の高い濃厚な生クリームは北海道産を使用。

小麦

最高級パン用小麦粉は雑味が少なく
小麦の甘さが引き立つ。

蜂蜜

北海道産【シナノキ蜂蜜】は香りが強く濃厚な味わい。
生地に甘味と風味を加え、しっとり仕上げます。
※蜂蜜入りのため1歳未満の乳幼児には与えないでください。

ホテルブレッド 椿

1本(2斤) ¥1,080税込

毎日販売

ホテルの洋食シェフがつくる低温でじっくり
発酵させた繊細な甘みの生食パンです。
絹のように柔らかく滑らかな食感と
風味豊かな生食パンをお召し上がりください。

6月2日より復刻! 十勝あずきブレッド 椿

1本(1斤) ¥980税込

毎週月・水・金・日曜販売

生地を長時間発酵させ小麦の甘みを引き出し
小倉あんを丁寧に巻き込み焼き上げました。

※ご予約の場合は2日前までにお願致します。

プレミアムホテルグループ オーガニック オリジナルブレンドコーヒー

産地：ペルー、コロンビア、インドネシア
焙煎度：すべてフルシティロースト

深煎りした中南米産のアラビカ種を中心に、有機JAS認証農園産コーヒーのみを
配合しました。程よい苦味とコクのある、バランスのとれた味わいです。

■豆(200g) ¥1,050税込 ■粉(180g) ¥1,000税込



※写真はすべてイメージです。※表記の金額は消費税8%が含まれております。

※販売個数に限りがございますので早めにご予約ください。※「レーズンブレッド 椿」は新商品発売のため、一旦販売を休止致します。



プレミアムホテル-TSUBAKI-札幌
札幌市豊平区豊平4条1丁目1番1号
お問合せ・ご予約
ロビーラウンジ(ホテル代表) 011-821-1111

販売場所

ロビーラウンジ[中2F] 11:00~17:30
イル サーリチュ [2F] 12:00~14:00、18:00~21:00
中国料理 美麗華[3F] 12:00~14:00、17:30~20:00