

*Hotel Highland Resort*  
- NEWS RELEASE -

平成 17 年 6 月 吉日

報道関係各位

ハイランドリゾート(株)

ホテルハイランドリゾート

選りすぐりの食材が渾然一体となり、極上ブレッドが誕生しました

# スペシャル・ブレッド発売



ホテルハイランドリゾート（山梨県富士吉田市、支配人：田中 篤）内 1F 「アンジェロミオ！！」パンコーナーでは、この春より素材にこだわった 2 種類のパンを発売いたしました。

今回新発売となるのは、小麦粉や卵・砂糖・塩・水など、パン作りに必要なすべての素材の質にこだわった「スペシャル・ブレッド」と、パン生地のみならず使用するレーズンにもこだわりを表現した「スペシャル・レーズンブレッド」の 2 種類です。

ご購入いただいたパンは、ご自宅で味わっていただくのはもちろんですが、その場でお好みの厚さにスライスし、アンジェロミオ店内でお好みのお飲み物とともに楽しみいただくこともできます。店内からは周辺の深い緑を眺めることもできますが、陽気の良いこの時期であれば、テラス席でお過ごしいただくことをおすすめします。緑の間に見える富士山を眺めながら、有機栽培豆で淹れた熱いコーヒーやお好みの紅茶とともにパンを味わう午後こそ、初夏に最適なティータイムと言えるでしょう。

## 「スペシャル・ブレッド」

パン作りに必要な素材のすべてにこだわり誕生しました。大きな特徴としては、パン専用の小麦粉・上品な甘みをつくる和三盆を使用しました。冷凍状態のものをトーストしても、風味が変わらずお楽しみいただける自信があります。

### 小麦粉は無農薬「北杜の小麦」

安全・安心の国産パン用小麦として栽培された小麦粉「北杜の小麦」を使用。元来は北海道の小麦「ハルユタカ」（国産小麦で初めてとされる強力小麦の性質を備え、パン用に最適とされる）を八ヶ岳南麓に移植して栽培が始まったもので、パン生地の茶味がかかった色味はこの小麦に由来します。小麦は石臼で丁寧に自家製粉されるため、品質が高く風味が良い小麦粉となります。

この小麦にオーガニック認定を受けたカナダ産のオーガニック粉を混ぜて使用します。

### 砂糖は「和三盆」で、上品な甘みを

日本で作られ、和菓子作りに珍重されている無添加の砂糖「和三盆」を使用しています。さとうきびを手で練り上げ、機械に頼らない作業が多いため大量生産が出来ず、希少価値が非常に高い砂糖です。和三盆をなめると、甘いながらも「すうーっ」とする独特の後味があります。多くは和菓子に使用されてきましたが、近年のグルメブームでその価値が見直され、付加価値をつけた洋菓子にも利用されるようになっていきます。

### ミネラル豊富な塩

中国福建省の特殊な地質に満ち溢れた、73種以上の豊富なミネラルを含む塩を使用。加工段階では一切の加熱処理をせず、太陽と風だけで長い時間をかけて熟成させた塩です。塩をなめると、しょっぱさよりも甘さをまず感じ、素直に体に吸収されていくイメージです。この塩の豊かな味わいが、パンの味を引き締めています。

### 新鮮な牛乳

「朝霧高原牛乳」を使用。品質評価の高い富士山麓朝霧高原の生乳を使用し、現地の工場では新鮮な生乳から作り上げた牛乳です。乳脂肪が多く、その分パンにも深いコクが出ます。成分無調整なので栄養のバランスも抜群です。

### 栄養価の高い卵

有精自然卵「甲斐の青空卵」を使用。果樹園の中で放し飼いにされた鶏（ウコッケイを品種改良した鶏）から取れる、栄養価が非常に高い卵です。卵1個に血栓防止に効果のあるDHAが250mg、老化防止に役立つEPAも含まれています。

### 幻の酵母

パンをふっくらさせる役割を持つ酵母には、世界遺産である白神山地の野生の酵母を使用。天然の糖質トレハロース（優れた保湿性を持ち、脂質の変敗を抑えるなどの特徴をもつ）を通常の酵母の4～5倍多く含むため、パンに独特のモチリ感がでます。「北杜の小麦」との相性もよく、粉の甘みがいっそう増します。

### パン作りに適した特選バター

「カルピス・バター」の中でも生産個数の極めて少ない特選バターを使用。日本で発売されているバターのなかで、この特撰バターは、本場フランスのバターの味に一番近く、フランス料理の微妙なおいしさを出す隠し味として、プロの料理には欠かせない存在です。

### ■おすすめする味わい方■

パンそのものの風味を味わっていただくためには、薄くスライスしたものをそのままお召し上がりください。パン自体の味わいが非常に深いため、ジャムやバターを付ける場合には、味が薄く軽い風味のものをおすすめします。

サンドイッチにして味わうのなら、フレッシュな野菜たっぷり使った野菜サンドに使用し、味付けを薄めにしてお召し上がりください。野菜の甘さとパンのコクが良く合います。

翌日の食事で利用する場合は、スライスしたパンに軽くバターをぬってトーストし、何も付けずにお召し上がりください。

## 「スペシャル・レーズンブレッド」

レギュラー商品「レーズンブレッド」は、生地の上りと練りこむレーズン量の多さで大変な人気商品となりました。そこで、レーズンがお好きな方がより上質なレーズンブレッドをお召し上がり頂けるよう、食感・風味に特徴を持つレーズンを厳選し使用しました。

### 「畑のミルク」の異名を持つレーズン

フランス産白ワインで漬けた、無添加の「グリーンレーズン」を使用。透き通ったきれいなグリーン色をしたレーズンで、じっくり焼きあがった生地の中に、固くならずふっくらとしたまま現れます。甘さが控えめな分、さわやかな酸味が引き立ち、レーズンの存在感がしっかり出ます。

グリーンレーズンは「畑のミルク」と呼ばれるほど豊富な栄養分を含んでいます。主成分はぶどう糖と果糖。食物繊維と酒石酸が豊富な健康食材です。更にクエン酸・ビタミンA・B1・B2・C・鉄分・カリウム・カルシウム・リンなどのミネラルが含まれます。体内に入るとたちまちエネルギー源となり、続けて摂取することで疲労回復・療養中などの栄養補給源となります。

### 香ばしいスリランカ産シナモン

シナモン生産量の高いスリランカ産のものを使用しています。香りが非常に優しく、グリーンレーズンを漬けたときに使用する白ワインとの相性も良いです。生地の特徴的な香ばしさはシナモンに由来します。

また、生地には優良国産小麦を使用し、その他の材料はすべて「スペシャル・ブレッド」と同じものを使用しており、濃厚な風味は変わらず味わうことが出来ます。

### ■おすすめする味わい方■

一晩待つと、レーズンの香りが深くなり、生地もよりモチリします。スライスしたら、まずは何も付けずにそのままお召し上がりください。

2、3日たってパンの表面が乾いてきたな、と感じたら、トースターに入れてうっすら色がつく程度に焼いてお召し上がりください。やわかい食感がよみがえります。

また、シナモンと同じスリランカ産のセイロンティーはクセがなくすっきりとした味なので、薄目にいれたストレートティーとともに召し上がりいただくと、パンの風味を損なわずにお楽しみいただけます。

「スペシャル・ブレッド」と「スペシャル・レーズンブレッド」に関する概要は以下の通りです。

ホテルハイランドリゾート  
「スペシャル・ブレッド」「スペシャル・レーズンブレッド」概要

■「スペシャル・ブレッド」

販売価格：1本 630円

販売本数：1日限定4本

販売時間：毎週土曜・日曜のみの限定販売

■「スペシャル・レーズンブレッド」

販売価格：1本 1,200円

販売本数：1日限定4本

販売時間：毎週土曜・日曜のみの限定販売

※アンジェロミオ！！パンコーナー営業時間 7：00～21：00

※ 上記内容は変更する場合がございます  
一般の方のお問合せ先：ホテルハイランドリゾート TEL0555-22-1000

本件に関するお問い合わせ  
ホテルハイランドリゾート 業務部（企画）  
〒403-0017 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1  
TEL.0555-22-1181（直通）FAX.0555-22-3110  
<http://www.highlandresort.co.jp>