

2021年9月29日

仙台ターミナルビル株式会社

ホテルメトロポリタン仙台 地元厳選食材を使用したホテルメイドパン

2021年10月より週末定期販売をスタート！

～地元企業3社とのコラボ商品も随時展開～

○2021年7月6日間トライアルで各日200個販売しましたホテルメトロポリタン仙台シェフによる

「メトロベーカリー」が2021年10月より週末の定期販売を開始いたします。

○トライアル販売時に各日200個だった生産量を、この度各日400個に増産する体制を整えました。

○7月販売時に全日即完売した「あんバターパン」、「濃厚ダブルクリームパン（7月時名称：クリームパン）」に加え、より地元のお客様に地元銘品・銘菓の新たな魅力・美味しさを知っていただくために、地元企業3社とのコラボパンを開発し随時販売してまいります。

1 販売期間：2021年10月以降の毎週金曜・土曜・日曜の週末3日間

各日16:00～18:00 各日最大400個限定販売 ※各日なくなり次第終了

・10月1日（金）～10月3日（日）あんバターパン・濃厚ダブルクリームパン各200個/日

・10月8日（金）～10月10日（日）あんバターパン・濃厚ダブルクリームパン各100個/日

利久 牛たんソーセージパン（詳細以下記載）200個/日

・10月第3週以降の販売品種や個数、時間は販売週によって異なる場合があります

2 販売場所：エスパル仙台 東館2F 特設会場（JR仙台駅2F 東西自由通路）

3 展開商品 ※2021年9月29日時点

① あんバターパン 300円（税込）

和食一筋30年の職人が丁寧に小豆から手炊きした珠玉のオリジナル

あんこと、なめらかな北海道バターのマリアージュをお楽しみいただけるあんバターパン。

② 濃厚ダブルクリームパン 300円（税込）

フランスミシュラン星付きのレストランで修業したパティシエールによるカスタードクリームと
フェアトレードホワイトチョコレートを織り交ぜたオリジナルクリームパン。

③ 【コラボパン】株式会社 利久／牛たんソーセージパン 400円（税込）

ドイツの国際見本市で金賞を受賞した牛たんソーセージ

「ツングェルスト」を使用。ジャーマンポテトとチーズを

合わせ、食事のお供にも。折り込み生地を使用したサクサク

モチモチのパン生地が楽しめます



その他、地元老舗企業である「株式会社 菓匠三全」、「株式会社 鐘崎」とのコラボパンも現在開発中。
新商品についてはHP等で随時お知らせしてまいります。

パン生地へのこだわり

パン生地には 2016 年宮城県の奨励品種に採用された小麦粉「夏黄金」を使用。生地は湯種製法を用いて「夏黄金」が持つ自然な甘味や風味を引き出し、もちもちの食感が味わえるよう仕上げました。

4 ホテルメトロポリタンシェフのご紹介



**フランス料理宴会料理長
鎌倉 太郎**

次世代を担う若き新進気鋭のフランス料理長として、パン総指揮をとる。鎌倉の料理は素材の魅力を活かし、味はもちろん香りや色彩など五感を魅了。



**パン担当 シェフ・ド・パルティ
佐々木 洋明**

フランス料理とパン製作全般を担当。素材を地産地消にこだわり、フランス料理のエッセンスをくわえた、味と食感との絶妙なハーモニーが新しいホテルメイドをお届けします。



**日本料理 宴会料理長
渡部 健**

和食一筋 30 年。
熟練の技で仕上げる料理は繊細かつ素材の旨味を最大限に引き出す逸品。



**パティシエール
三品 明恵**

2008 年フランスへ渡りミシュラン星付レストランやアルザス地方パティスリーにて研鑽を積み帰国。

新型コロナウイルス 感染拡大防止への 取り組みの徹底

お客さまにより安心してホテルでお過ごしいただけるよう消毒及び飛沫防止対策などを強化しております。
To ensure the safety of your stay, we are taking additional steps in sanitization and scatter-proof measures.



ホテルメトロポリタン 仙台イーストでの取り組みの詳細につきましては右記QRコードよりご確認ください。
また、ご不安な点がございましたらお気軽にスタッフへお声がけください。



仙台ターミナルビル株式会社

本件に関するお問い合わせは、仙台ターミナルビル株式会社 ホテル事業本部 事業企画室 大友・阿部
〒980-8477 仙台市青葉区中央 1-1-1 TEL022-267-2182