

ホテルニューグランド  
香ばしいフランスパン生地に爽やかな柚子胡椒がアクセント  
**ベーコンと柚子胡椒のエピ**

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/総支配人 木曾博文)では、2025年6月1日(日)～7月31日(木)までの期間、ベーカリー工房の夏期限定商品「ベーコンと柚子胡椒のエピ」を販売します。フランス語で“麦の穂”を意味する定番人気のハード系のパン「エピ」に、和の食材である柚子胡椒を使用し焼き上げた、この夏おすすめの新商品です。外側はカリッと香ばしく、内側はもちりとした柔らかな食感のフランスパン生地に、程よい塩気のベーコンとピリッとした味わいと爽やかな香りが魅力の柚子胡椒を包み、リース状に焼き上げました。噛むほどに小麦の芳醇な味わいやベーコンの旨味、柚子胡椒の風味が口いっぱいに広がります。朝食やランチにはもちろんのこと、冷えたビールやワインなど、アルコールとのペアリングにもぴったりの大人向けの一品です。



販売期間 2025年6月1日(日)～7月31日(木)

価格 1個 ¥702(税込) ※本商品には柚子胡椒を使用しております

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND [https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/)

営業時間:10:00～19:00 場所:グランドメゾン山下公園 1階(横浜市中区山下町 31 番地 7)

お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND

## ベーカリーシェフ

河口 誠 / Makoto Kawaguchi

1969年11月25日生まれ。神奈川県出身。

1992年に日本へフランスパンを伝承したフィリップ・ピゴ氏のフランス製パン技術を学んだところからベーカリーシェフとしてのキャリアをスタートし、製パン業界において約30年のキャリアをもつ。複数のホテルやベーカリーで腕を振るい、商品開発や監修など多岐にわたるベーカリー業務の経験を積み、2024年にホテルニューグランドに入社。“美味しいものは美しい”をモットーに、芸術的な感性と美食体験の追求を大切に、日々商品開発に励む。



## S.Weil by HOTEL NEW GRAND

1927年、横浜に開業した「ホテルニューグランド」の初代総料理長サリー・ワイル。

日本に西洋料理の自由と革新をもたらし、明るくモダンなフレンチ・スタイルの料理で、あまたの美食家から愛されました。そんな“やわらかな正統派”として、氏の功績と技を受け継ぎながら、今の時代によりそう食とライフスタイルを提案するホテルショップです。クラシカルな洋食を自宅でのしめる冷凍食品やレトルト商品、パンや焼き菓子のほか、S.Weilブランドとして、モカルーロやオリジナルコーヒー、ブリオッシュなど様々に取り揃えています。

なお、ブランド名は、サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」を受け継いでいます。



### ■ S.Weil by HOTEL NEW GRAND

営業時間：10:00～19:00

場所：グランドメゾン山下公園 1階（横浜市中区山下町 31番地 7）

[https://www.hotel-newgrand.co.jp/s\\_weil/](https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/)

