

ホテルニューグランド
風味豊かな粒あんとデニッシュ生地が奏でる和洋折衷な味わい

あんデニッシュ

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、2026年3月1日(日)より、ホテル直営ショップ S.Weil by HOTEL NEW GRAND 本店限定の新商品「あんデニッシュ」の販売を開始します。日本中で親しまれている“あんぱん”を、エスワイルならではのアレンジでお届けするベーカリー工房の新作商品です。サクサク食感のデニッシュ生地に、北海道十勝産のコクと風味のバランスの良い粒あんをたっぷり包み込みました。バターのあるやさしい甘さの粒あんが奏でる美味しさのハーモニーはもちろんのこと、丁寧に幾重にも織り重ねることによって生まれる表面の緩やかな曲線模様や、貝殻のような可愛い形にもこだわりました。朝食やおやつ、軽食にもおすすめの和洋折衷な味わいは、幅広い年代の方にお楽しみいただける一品です。この機会にぜひ、お召し上がりください。



販売開始 2026年3月1日(日)より

価格 あんデニッシュ (1個) ¥480(税込)

販売店舗 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)

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た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、プ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
SINCE 1927

■ 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/

