

本のようにめくりながら食べることのできる食パン

『めくるクロワッサン食パン リーヴル』誕生 27層に折り重ねられたパンをめくってみると…

ミルフィーユやミルクレープのように何層にも重ねられた形状の食パンが、埼玉県にあるロイヤルパインズホテル浦和のペストリー・ショップ「ラ・モーラ」に登場。昨年の11月17日発売当初は8本限定品としていたが、買いたいという声が多く寄せられたことから商品ラインアップと生産ラインの見直しを行い、現在1日40本ほどを販売している。



ペストリー・ショップ「ラ・モーラ」の店内



『めくるクロワッサン食パン リーヴル』。生地には国産小麦粉とフランス産発酵バターを使用している。通常のバターよりコストはかかるが、発酵バターならではの濃厚なコクと香りがありながらも、キレがよく何枚でも食べられそうな味わい (1,300円)

切り口をかえるとこのような感じ。一枚の食パンの中に、27層のパンのまとうふんわりした空気までもが楽しめる

パンの世界であり見かけたことのない、このユニークな形状の食パン『めくるクロワッサン食パン リーヴル』は、新商品開発ミーティングの際、同ホテルの井上理社長からの「クロワッサンと食パンを合わせたような商品はできないだろうか」との課題によるという。約半年、試行錯誤を重ね、現在の形に完成したのだそう。デニッシュ食パンをさらに繊細にしたようで、このような形となると、手の込んだ製法で大変な工夫が必要だった。

一番苦労したのは「本のように薄くめくれるほどの生地にするため、粉とバターの配合、そして焼成時間」と語るのは、メインで開発・制作に関わった、2020年から同ホテルでチーフブーランジェを務める内田健介さん。内田さんは、ドイツのシュトゥットガルトのベーカリーで研修し、帰国後メゾンカイザーのグランシェフを務めるなど実績を積んできた。

このパンは“まずは一枚ずつめくって食べて楽しむ”をコンセプトにしており、リーヴル（本）という命

名は、言い得て妙だが、さらに楽しむ食べ方として、リーヴル一枚に、チーズ、ハムなど好きな食材を巻いて手巻き寿司のようにして食べると、小さい子どもも喜び食卓も賑わうパンだ。

また、同店のカフェでは、3月25日から『リーヴル ハニーバタートースト』の提供を始めた。これは、「めくるクロワッサン食パン リーヴル」を最高の状態で楽しんでもらえるように、店内のオーブンで焼き上げたパンに、埼玉県産はちみつ、バター、ホテルパティシエ手づくりのジャムを添え、サラダ、スクランブルエッグ、ハーブソーセージ、スモークソーセージとドリンクまで付いて、ランチ感覚で楽しめるセットメニュー (2,000円) である。

【店舗概要】住所：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1 / 営業時間：10:00～20:00 (テイクアウト) TEL048-827-1161 https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/lamora

(価格は全て税込)