

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。本日はシェラトンホテル札幌より最新情報をお送りいたします。

Taste our brand new baguettes, "Baguette Terroir"

- Baguette Terroir -

加納シェフ渾身の、『バゲット・テロワール』登場！

場所: 1階ベーカリーショップ「ノースクレスト」

期間: 4/15 より提供中～(期間設定なし)

時間: 7:00～19:00 価格: 1本270円

小麦粉は道産の中力粉を使用、塩はオホーツク産の自然塩、水はフランスの超硬水コントレックスと道産の自然水をミックスし硬度を110ppm(*1)に合わせて使用します。高温で焼き上げ、まわりは「カリッ!」、中は「モチッ!」と仕上げた本場フランスの味に負けない美味しさのバゲットです。

総料理長より: 『当ホテルのブーランジェ加納君の自信作を是非お召し上がりください!』

(*1): parts per million



加納シェフとバゲット・テロワール

バゲットとはいわゆるフランスパンのこと。小麦粉・塩・水・イーストのみで作られ、卵や乳製品などの副材料を一切使わない事が特徴です。それゆえ、職人の技術がストレートに味を左右しパン職人にとっては難関であると言われていいます。また生地水分が非常に多く扱いにくいことから敬遠するパン職人も多く、品質の高いバゲットを常時店頭に並べるのは職人のパンへの熱意の賜物とも言えます。

シェラトンホテル札幌1階 ベーカリーショップ「ノースクレスト」

営業時間 7:00～19:00

札幌市厚別区厚別中央2条5丁目 電話 011-895-8811(代表)

