

NEWS RELEASE

2020年4月22日

報道関係各位

株式会社ラススイート

ル・パン神戸北野

「福寿 純米吟醸のケーキ オ フリュイ」が日本ギフト大賞を受賞

「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」直営のスイーツ&ベーカリー店「ル・パン神戸北野（代表取締役：関寛之 所在地：神戸市中央区）」のパウンドケーキ「福寿 純米吟醸のケーキ オ フリュイ」が、2020年4月14日（火）に発表された、日本全国の魅力的な贈り物を顕彰する「日本ギフト大賞 2020」で、都道府県賞を受賞しました。

日本ギフト大賞は有識者や全国の地方新聞でつくる実行委員会が主催し、商品の独自性や創造性、社会性などを審査します。本商品は、地域に根差した独自のギフト商品であることや、独創的なギフト企画である点が評価を受け、同賞を受賞。最高賞は各都道府県賞を受賞した47点の中から選ばれます。



＜日本ギフト大賞 都道府県賞＞

「福寿」純米吟醸のケーキ オ フリュイ

和と洋の融合を表現し、日本酒のフルーティーなコメの旨みがふわっと香る贅沢なパウンドケーキ。2012年ノーベル賞授賞式晩餐会で振る舞われ、絶賛を博したことでも有名な「福寿」の純米吟醸で漬けたフルーツをたっぷりと練り込みました。1868年の神戸開港以来、率先して海外からの居留者および文化を受け入れ、共存してきたオープンマインドな神戸の風土と歴史にオマージュを込めた、和と洋の融合をテーマにしたル・パンオリジナルレシピです。過去の受賞歴：神戸セレクション 2019 認定

日本ギフト大賞とは

日本ギフト大賞選考委員会（選考委員長：せたがや文化財団理事長、国際演劇協会会長 永井多恵子氏）が主催する、日本におけるギフト文化の活性化やギフトの社会的・文化的水準の向上を目的として創設された賞です。応募は「日本ギフト大賞」のオフィシャルサイト（<http://japan-gift-awards.jp/>）および選考委員からの推薦によって行われ、審査は独自性、創造性、社会性の視点に加え、売上/シェア、話題性、消費者レビュー、特色について総合的に行われます。

日本ギフト大賞 選考対象

1. 独自性 差別化された価値や地域に根差す等の独自性をもったギフト
2. 創造性 新しいギフト習慣を生み出す創造性豊かなギフト
3. 演出性 ストーリーを重視した「コト」を贈るギフト
4. 社会性 日本のギフト文化への貢献や活性化につながるギフト

日本ギフト大賞 審査の視点

■独自性、創造性、社会性の視点

■評価項目：売上/シェア（人気度）、話題性（注目度/記事での取り上げ）、消費者レビュー（満足度）、特色（仕掛け、パッケージの工夫、アフターフォロー、ギフト習慣への貢献）

受賞のポイント

独創性・新規性などのオリジナリティ

「ル・パン神戸北野」は、「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」のライフワークともいえるコンセプト「地産地消」をそのまま受け継いでいます。限られた食材だけを使って美味しさの幅を狭めるよりは、明治の開港から西洋文化が身近だった神戸独特の歴史にあるように、手に入りうる限りのバリエーションに富んだ食材を使って、よりよいものをお客さまに提供したい、ただし「食の安心・安全」というポリシーにはとことんこだわりたい、という思いで、世界中から選りすぐりの食材を集めております。

デザインへのこだわり

繊細なデザインは、ちょっとしたお礼や手土産にぴったり。お中元やお歳暮、大切な方、日頃お世話になっている方へ心を込めて贈るギフトにも最適です。

品質と安全面へのこだわり

ル・パンの商品はあまり日持ちがしません。なぜなら、添加物を極力使わないというかたくななポリシーを貫く職人たちが作っているからです。ヨーロッパの家庭ではその日に食べる量だけのパンをその日に買う、という習慣が今もあります。添加物を極力使用しないパンは当然ながら身体に優しく、そして毎日食べても飽きのこないシンプルな味わいが特長です。ル・パンでは、パンやスイーツの原材料に関してもできるだけオーガニックなもの、ナチュラルなものにこだわっています。アレルギーをお持ちのお客さま、神戸らしくさまざまな食習慣をお持ちのインターナショナルなお客さまのご要望にもお応えしながら、どなたにも安心して召し上がっていただける商品作りに取り組んでいます。

技術へのこだわり

ル・パンの焼菓子に共通するしっとり感の最大の秘密は原材料の小麦とオーブンにあります。保水力の高い性質の小麦を使い、気密性の高いオーブンで焼き上げるル・パンのスイーツは、サクサクしながらしっとり、という絶妙な水分バランスを保った美味しさに仕上がっています。また、良質な兵庫県産の新鮮卵や牛乳をふんだんに使い、作り置きや大量生産は行わず、職人が真心をこめてひとつひとつ丁寧に手作りします。洋菓子は、小さなお子様からご年配の方まで、どなたにも安心して召し上がっていただける優しくて懐かしい味わいが特長です。

<ル・パン神戸北野>



ラ・スイートの朝食でご提供するパンがご好評をいただき、数々のお客さまから「買って帰りたい」というお声を受けてオープン。ラ・スイートが開業以来提唱している「キュービュース・テロワール（地産地消）」のコンセプトをそのままに兵庫県産食材と、世界中から集めた厳選素材を使用したパンやスイーツを提供。大量生産は行わず、ひとつひとつ職人が真心をこめて丁寧に手作りすることをモットーとしています。2018年4月18日には、伊丹空港店をオープン。製パン専用の大型オーブンを配し、こだわりの焼きたてパンとスイーツの製造工房や直営ショップ、ラグジュアリーな雰囲気そのままにしたホテル直営ラウンジを備えています。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/3019/>

◆お客様のお問い合わせ先：ル・パン神戸北野 TEL：078-251-3800

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・中川・呉
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

