

ホテルメイドのオリジナルパン、6月1日リブランディング & 新商品を追加し販売開始！

株式会社北海道ホテル(帯広市西7条南19丁目1番地、取締役社長:林克彦)は、ホテルメイドのオリジナルパンをリブランド、モール泉入りなどの新しい商品3種類を加えて6月1日(月)に販売をスタートします。

北海道ホテルのオリジナルパンは1995年のホテルオープンより販売、「ホテルメイド」や「地元食材」をコンセプトにレストランやショップにて多くのお客様にご愛顧いただきました。この度当ホテルでは、これまでのコンセプトに新たに十勝ならではの「モール温泉」というコンセプトを加え、ミネラル豊富なモール温泉成分を含んだパンの開発や、より多くの方に親しんでいただけるようブランドロゴのデザインを行いました。



UNCLE MOORSEN'S

FROM TOKACHI, HOKKAIDO



おいしいパンを探したら、
モール泉にたどり着きました。



6月1日(月)新たな3種類のパンを販売開始！

- あんバター職パン ¥680(税込)
バターと2種類の十勝産あんこを使用した絶妙な甘さと滑らかな食感をお楽しみください。
- レーズンバター職パン ¥660(税込)
モール泉に浸して口当たりを滑らかにした2種のレーズンをほんのり甘いパン生地に入れて、しっとりと焼き上げました。
- じゃがレット ¥300(税込)
モール泉で蒸したジャガイモと十勝ラクレット・モールウォッシュを生地で包み、香ばしく焼き上げました。

「アンクル・モールセنز」

森のスパリゾート北海道ホテル 1階ショップ「エブリシング・ノース」内 営業時間8:00~19:00 TEL0155-21-0001



森のスパリゾート

北海道ホテル