

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND
株式会社ホテル、ニューグランド

2024年4月3日

ホテルニューグランド
2024年4月29日(月・祝)オープン
“やわらかな正統派”
『S.Weil by HOTEL NEW GRAND』
商品のご案内

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、2024年4月29日(月・祝)に、日本の西洋料理に自由と革新をもたらした初代総料理長サリー・ワイルの功績と技を受け継ぎ“やわらかな正統派”をコンセプトとした『S.Weil(エスワイル) by HOTEL NEW GRAND』をオープンします。新たなブランド商品として、美しい巻きとコーヒーの香り立つ味わいが魅力の「モカルーロ」や格調高く華やかな香りのオリジナルコーヒー、たっぷりと贅沢にバターを練り込んで焼き上げたリッチな味わいのプリオッシュなど、多彩な商品を展開してまいります。また、ホテルニューグランドブランドとして販売している冷凍食品や、レトルト商品、焼き菓子の他、人気の「ナポパン」に加え、「ナポパン プレミアム」が新登場、ボリューム感ある満足度の高い一品です。毎日の食卓に、大切な方へのギフトに、様々なシーンにぴったりの美味しさに出会うことができるホテルショップをお楽しみください。



店名 S.Weil by HOTEL NEW GRAND
オープン日 2024年4月29日(月・祝)
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)
WEBサイト https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/
お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND



S.Weil ブランド 商品ラインナップ

(価格は全て税込み)

モカルーロ ¥3,456

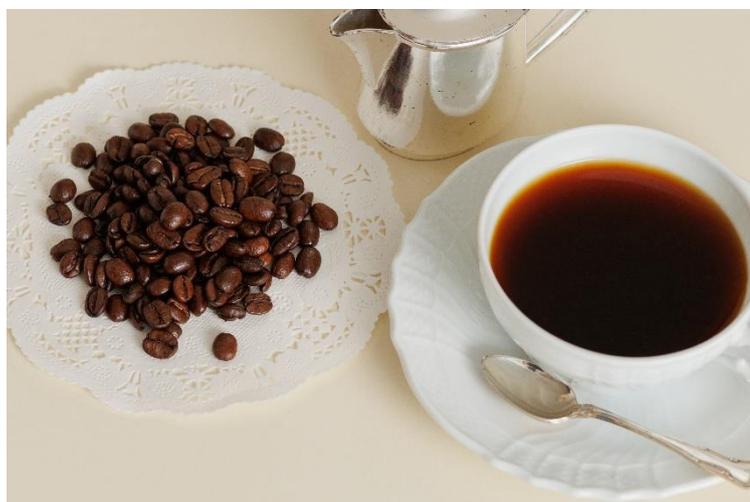
ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルのもとでベーカリーシェフを勤めた大谷長吉氏が、1951年に開業したフランス菓子専門店「S.Weil(エスワイル)」。このお店の看板商品が、コーヒーを使ったバタークリームをカラメルカフェ風味のロール生地で巻いた“ルーローモカ”でした。このレシピを引き継ぎ、S.Weil ブランドのシグネチャーアイテムとして販売する「モカルーロ」は、生地とクリームにオリジナルコーヒーを使用した、美しい巻きとふんわりとした生地に薫り立つコーヒークリームが魅力の一品です。こだわりの美味しさをぜひお召し上がりください。



コーヒー豆 ¥1,620 (200g)

カフェタイムや朝食に、またお食事の後など、シーンを選ばずにお楽しみいただける S.Weil ブランドのオリジナル豆です。ウォッシュのエチオピアをベースにコロンビアなどをブレンドし、フルシティローストの深みと華やかな香りを醸す格調高い味わいに仕上げました。

〈店頭ではテイクアウトもご用意しております〉
テイクアウトコーヒー(ホット・アイス) ¥650



ブリオッシュ

横浜産卵と北海道産バターをたっぷり使用した生地に、甘味がまろやかな種子島産きび糖と岩塩を加えました。厳選した卵のkokと、たっぷり練り込んだバターをの芳醇な香りを纏い、ふんわりと焼き上げた S.Weil オリジナルのブリオッシュです。毎朝のお食事のひとつときリッチで特別な時間にします。

ブリオッシュ・アテット ¥756 (5個入り)

フランス語で“頭”という名前の通り、ぶっくりした頭がついている特徴的な形のブリオッシュです。

ブリオッシュ・ナンテール ¥972

長方形に焼き上げたオリジナル生地のブリオッシュ。お好みで軽トーストしてお召し上がりください。フレンチトーストやサンドイッチにもおすすめで。

トロペジェンヌ ¥648

ほんのりとシロップを染み込ませたブリオッシュに、丁寧に炊き上げたクリーム・パティシエールをたっぷり挟んだ南仏生まれの S.Weil オリジナルトロペジェンヌです。クリーム・パティシエールは、バニラビーンズをたっぷり使用したカスタードクリームにホイップクリームを合わせた本格的なクリームです。リッチで贅沢な一つで満足できる、見た目も可愛いスイーツが誕生しました。



ブリオッシュ

画像手前から

トロペジェンヌ／ブリオッシュ・ナンテール／ブリオッシュ・アテット

焼き菓子

S.Weil サブレ ¥2,160 (8枚入り)

ロゴを刻印した全粒粉とチョコレートの2種のバターサブレボックス。全粒粉はバターと粉の風味をしっかりと感ぜられるシンプルながらも奥行きのある味、チョコレートはほろ苦さと甘みのバランスにこだわり、誰にでも愛されるお味に仕上げました。クラシックを大切にしたい S.Weil ブランドのシグネチャーサブレです。

ガレット・ブルトンヌ ¥2,376 (6枚入り)

ブルターニュ地方の銘菓ガレット・ブルトンヌ。古くから親しまれる伝統的な厚焼きクッキーで、たっぷり使われたバターの香りとお塩のアクセント、ほのかに香るラムとほろほろ食感が美味しいリッチな味わいです。

ウィークエンド・シトロン ¥3,240

レモンが主役のパウンドケーキ。華やかなモンテッロを効かせたシロップとレモンピールを入れたオリジナル配合の生地、しっとりとした口当たりこだわりました。レモン風味のホワイトチョコとピスタチオのコーティングは見た目も華やかに仕上げ贈り物にも相応しい仕上がりとなっています。大切な人々と共に過ごす週末や特別な時間にお召し上がりください。



焼き菓子

画像手前から

ガレット・ブルトンヌ／ウィークエンド・シトロ／S.Weil サブレ

ドリンク

コーヒー豆 ¥1,620 (200g)

S.Weil ブランドのオリジナル豆です。フルシティローストの深みと華やかな香りを醸す格調高い味わいは、年代問わず様々なシーンでお召し上がりいただけます。ウォッシュトのエチオピアをベースにコロンビアなどをブレンド。アイスコーヒーにもおすすめです。

〈店頭ではテイクアウトもご用意しております〉
テイクアウトコーヒー(ホット・アイス) ¥650

紅茶 ¥2,160 (ティーバッグ 15個入り)

サリー・ワイルが日本の素材でフレーバーティーを作ったら、というコンセプトで作成したオリジナル紅茶です。紅茶でありながら和モダンなフレーバー。梅、バニラ、桜のフレーバーをつけました。

緑茶 ¥2,160 (ティーバッグ 15個入り)

サリー・ワイルが故郷を感じるお茶を日本茶で作ったら、というコンセプトで、スイスを思わせる要素をミックスしたオリジナルのお茶です。マスカット、りんご、ベルガモットのフレーバーティーをつけました。



ドリンク

画像左から

コーヒー・アイスコーヒー(テイクアウト)、コーヒー豆。紅茶、緑茶

ホテルニューグランド ブランド商品ラインナップ

冷凍食品シリーズ



ホテル伝統の味をご自宅で気軽に美味しくお楽しみいただける人気のシリーズ。初代総料理サリー・ワイルが考案したホテル発祥メニューである「シーフードリア」や2代目総料理長が生み出した「スパゲッティナポリタン」、ホテル開業時よりファンの多い「ハンバーグステーキデミグラスソース」や「ビーフシチュー」など伝統とこだわりが詰まった当ホテルならではの味わいをご家庭でお楽しみください。

レトルトシリーズ



お洒落なパッケージデザインは調理の際に使用する寸胴鍋をイメージしており、開業時より受け継ぐ伝統の技と本格的な味わいを表現しています。気軽にホテルの味をお楽しみいただけるホテルニューグランドの魅力が詰まったシリーズです。

パン



お客様の毎日の食卓に手作りの味をお届けしたい、良い品質の商品をお届けしたい、そんな想いでお届けするホテルニューグランドベーカリー工場の自社製パンは、素材の風味を大切に、シンプルで飽きのこない末永く愛していただける味にこだわりました。また、イベントで販売し1日500個を販売した幻の「ナポパン」(¥756)に加え、「ナポパン プレミアム」(¥972)が新登場、ボリューム感ある満足度の高い一品です。

焼菓子



バター香る「リーフパイ」やフランス産グランド塩を使用した大人味の「フレーバークッキー」、 「バームクーヘン」や「ガトーショコラ」など、お土産や贈り物に人気のホテル焼き菓子を各種ご用意しております。

飲料(紅茶・酒)



セイロン紅茶がベースの甘く華やかな香りと豊かな味わいが特徴のオリジナルブレンドティーや、国内では当ホテルでしかお召し上がりいただけないマンサール社のシャンパン プルミエクリュ、また、伝統手法が生み出す米の旨味と芳醇な香りが調和したキレのある味がダグラス・マッカーサーをも魅了した純米酒など、価値ある逸品をご用意しております。

ジャム



フルーツをたっぷり贅沢に使用したオリジナルレシピのジャムは、オレンジ、イチゴ、リンゴの3つの味をご用意しました。フルーツの美味しさをそのままとじ込めたかのような贅沢な味わいが魅力です。1日のはじめに、その日の気分でお楽しみください。

オリジナルイラストシリーズ



横浜市認定歴史的建造物であるホテル本館を描いたオリジナリティあふれるイラストが魅力のイラストレーター兼絵本作家の山崎杉夫氏が手掛けたシリーズです。マグカップやクリアファイル、缶入りドロップスなど、大人の遊び心をくすぐるお洒落なタッチのイラストがノスタルジックな雰囲気でおおすすめです。

S.Weil by HOTEL NEW GRAND

やわらかな正統派。

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「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」が誕生します。

クラシカルな洋食を自宅で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 ブランドの新商品としてモカレーロやオリジナルコーヒー、プリオッシュなどを展開してまいります。

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。



プロデュース・設計・ストアデザイン

CLOCK

株式会社CLOCK(東京都港区 代表取締役: 萱野喬)

2019年に設立された建築設計事務所。商業施設やオフィスなどの建築設計を中心に、プロダクトデザイン、オペレーションデザイン、都市開発ディレクションなど多岐に渡るプロジェクトを担当。また、飲食業態のプロデュースやディレクションも多数行っており、今回のエスワイルでは、ホテルニューグランドとの協働により、コンセプトメイキング・商品開発・ロゴ・パッケージデザイン・ストアデザインに至るトータルプロデュースを担当。

<https://clocktyo.com>

店名・ロゴについて

初代総料理長サリー・ワイルの弟子が作った洋菓子の名店「エスワイル」の名称を受け継ぐ形として「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」としました。サリー・ワイルの横顔をシンボルマークに描いたロゴには、革新に満ちた若きシェフへの尊敬の念と、1927年のホテル開業時より長きに渡り伝統の味を受け継ぐホテルの食への想いが込められおり、デザイナー三宅瑠人氏・岡崎由佳氏が手掛けました。



<デザイナー 三宅瑠人氏・岡崎由佳氏>

三宅氏は東京藝術大学卒業後、海外の古い図鑑に影響を受けたイラストレーションで国内外のファッションブランドや書籍など幅広い分野で活動。同時にグラフィックデザイナーとして多くのレコードジャケットやロゴデザインなどを手掛ける。岡崎氏はアートディレクターとして日本デザインセンターでブランディングや展覧会デザインを担当。コペンハーゲンへの半年間の出向を経て、2022年に独立。共同で手がけた仕事として、NHK「虎に翼」ロゴ・メインビジュアルデザイン、PLAY!MUSEUM「エルマーのぼうけん展」など。

サリー・ワイルについて

1897年スイス生まれ。1927年ホテルニューグランドの開業にあたりパリのホテルより招聘され、30歳の若さで初代総料理長に就任。本格的なフランス料理と独自のサービスを日本に持ち込み、メニューに「コック長はメニュー以外のいかなる料理にもご用命に応じます」と記し、お客様の要望に合わせて様々な料理を作って提供しました。1973年、勲五等瑞宝章を授かり、日本における「西洋料理の父」と呼ばれています。

