

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

2025 年 4 月 17 日

ホテルニューグランド

毎日おいしい、からだにやさしい安心素材を使用

S.Weil グラノーラ 販売のお知らせ

S.Weil by HOTEL NEW GRAND / S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

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、ホテル直営ショップ「S.Weil by HOTEL NEW GRAND」の本店と横浜高島屋店にて、2025 年 5 月 1 日(木)より、誰でも安心してお召し上がりいただける厳選素材を使用した「S.Weil グラノーラ」を販売します。フレーバーは 2 種類、カナダ産のメープルシロップを染み込ませたやさしい甘さの「リッチメープルナッツ」と、香り高いアールグレイの茶葉をたっぷり混ぜ込んだ「ティーベリー」をご用意しました。原材料や産地にこだわった選りすぐりの素材を使用、からだにやさしい素材は、誰が食べても安心なおいしさです。毎日の朝食をおいしく健康に、ちょっと豊かにするグラノーラをいかがでしょうか。



販売開始 2025 年 5 月 1 日(木)より

価 格 1個 ￥918 (税込)

販売店舗 S.Weil by HOTEL NEW GRAND https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/

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)

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店 https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/

営業時間:10:00~21:00 場所:横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

お問合せ S.Weil by HOTEL NEW GRAND

S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

S.Weil グラノーラ リッチメープルナッツ ￥918(税込)

カナダ産のメープルシロップを染み込ませたリッチなグラノーラ。嬉しいシュガーフリー。しっかりコクのあるメープル味をサクサクの食感とともに楽しみいただけます。メープルシロップの優しい甘みが染み込んだナッツやシードがアクセント、ミルクでもヨーグルトでもオールマイティーにお召し上がりいただけます。



S.Weil グラノーラ ティーベリー ￥918(税込)

香りよいアールグレイ茶葉をたっぷり混ぜ込んだグラノーラ。ベルガモットの爽やかな香りと甘酸っぱいベリー類を中心に爽やかな甘味の有機サルタナレーズンやカレンツを組み合わせました。ベーシックにミルクと合わせていただくとミルクティーのような味わいです。アールグレイ茶葉は天然香料のベルガモットオレンジを使用したもので、人工香料のものとは違う、自然な食べやすい味わいが魅力です。ミルクや豆乳との相性が良く、ホットミルクやミルク系のアイスとも相性抜群です。



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ホテルショップです。クラシカルな洋食を自宅でた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 ブランドとして、モカルーロやオリジナルコーヒー、プリオッシュなど様々に取り揃えています。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。



■S.Weil by HOTEL NEW GRAND

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)

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil/



■S.Weil by HOTEL NEW GRAND 横浜高島屋店

営業時間:10:00～21:00

場所:横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2

https://www.hotel-newgrand.co.jp/s_weil_takashimaya/

