



報道機関各位
(お知らせ)

2025 年 3 月 18 日
ホテル阪急インターナショナル

惜しまれつつ閉店した大阪新阪急ホテルの「アンダンテ」にパティスリーが加わり
ブーランジェリー・パティスリー「アンダンテ」として
2025 年 4 月 1 日 (火) ホテル阪急インターナショナルに移転オープン

- ✓「カリフォルニアチーズ パンレシピコンテスト 2024」最優秀賞受賞のパンを 1 ヶ月限定販売！
- ✓“湯種製法”を取り入れたケーキや、食パンをモチーフのムースなど全 5 種のケーキも登場

ホテル阪急インターナショナル（大阪市北区茶屋町 19 番 19 号 総支配人：石田 貴弘）に、大阪新阪急ホテル閉館に伴い閉店したブーランジェリー「アンダンテ」が、2025 年 4 月 1 日 (火) にブーランジェリー・パティスリー「アンダンテ」として移転オープンします。

「アンダンテ」は、“料理と一緒に愉しむパン”をコンセプトに、2022 年大阪新阪急ホテルに開業。店舗名の由来でもある音楽用語「歩くような速さで」という意味になぞらえ、ひとつひとつ丁寧に時間をかけて作り出すこだわりのハードパンを中心に展開してきましたが、2025 年 1 月に閉店しました。

新店では、大阪新阪急ホテルで販売していたパン 9 種に加え、2 種の新商品をラインアップ。さらに移転オープン記念として「カリフォルニアチーズ パンレシピコンテスト 2024」にて最優秀賞に輝いたパンを期間限定で販売します。今回新たに展開するパティスリーの商品でも“アンダンテのこだわり”を引き継ぎ、パンに用いる“湯種製法”を取り入れたケーキや、食パンをモチーフにしたムース、季節ごとにご用意するケーキなど、製法や素材ひとつひとつにこだわった「アンダンテ」ならではのケーキ全 5 種を販売します。



Andante
ブーランジェリー・パティスリー アンダンテ



【ピックアップポイント】

《ブーランジェリー》移転オープン記念！最優秀賞受賞のパン&2 種の新商品が登場！

「カリフォルニアチーズ パンレシピコンテスト 2024」にて 61 作品の中から最優秀賞に選ばれたパンを移転オープン記念として 1 ヶ月限定で販売。また、大阪新阪急ホテルで多くのお客様にご好評いただいたくちどけの良さが特長の食パン「パン・ド・ミ bébé」を含む 9 種に加え、2 種の新商品を販売します。

《パティスリー》“アンダンテのこだわり”を引き継いだ全 5 種のケーキをラインアップ

小麦粉の一部に熱湯を加える“湯種製法”を取り入れたショートケーキに、お店の始まりがブーランジェリーだったことから考案した食パンをモチーフにしたムース、みりんを使用したケーキなど形・製法・素材にこだわった全 5 種が登場。

詳細は次頁以降にございます

<移転オープン記念>

「カリフォルニアチーズ パンレシピコンテスト 2024」最優秀賞 受賞パンを販売



「カリフォルニア産チーズとボルチーニ茸のパン・オ・ポム・ド・テール」

販売期間：2025 年 4 月 1 日（火）～4 月 30 日（水）

料 金：1,000 円（1/2 カット 550 円）

生地に対して約半分のチーズを使用した、ひと口で満足感のあるパン。ボルチーニ茸が香るフランスパン生地に、オニオンチップやヘーゼルナッツを包み込み、カリフォルニア産の「トリュフジャックチーズ」と「スモークチェダーチーズ」をふんだんに使用した贅沢な味わいです。

《受賞者》^{いいとか ひろし}飯高 浩志 統括シェフ コメント

大阪新阪急ホテルで好評だった「アンダンテ」が、多くのお客様のお声をいただきホテル阪急インターナショナルに、移転オープンする運びとなりましたことを嬉しく思います。また、今回最優秀賞を受賞したパンをご賞味いただける機会に、大変喜びを感じております。私の想いとたくさんの旨味を凝縮したパンを、ぜひお酒やお食事とともに愉しんでいただければ幸いです。



【プロフィール】

1990 年 東京ヒルトンホテル(現：ヒルトン東京)入社後、大阪ヒルトンホテル(現：ヒルトン大阪)勤務を経て
1994 年 ウェスティンホテル大阪で製パン責任者として従事する。
1997 年 株式会社ドンクに入社後、関西圏の複数店舗にて製造責任者を務める。
2018 年 株式会社阪急阪神ホテルズ（大阪新阪急ホテル）に入社し 2021 年アンダンテ開業責任者に抜擢され
現在は、ホテル阪急インターナショナルにて「アンダンテ」の製パンを担当する。

【カリフォルニアチーズ パンレシピコンテスト 2024】

カリフォルニアミルク協会主催のコンテストで、カリフォルニアチーズの特長を生かし SNS や一緒にいる方にも「シェアしたくなるパン」のレシピをテーマに開催されました。

<新商品 2 種>

“魅惑の黒パン”に、どんなシーンでも“主役”になれるオールマイティーなパン



「トレス・ノワール」 料金：400 円

フランスパン生地にブラックココアと爽やかなカルダモンを練り込み、レモンピールとホワイトチョコ、ヘーゼルナッツを合わせました。その黒さからは想像できない、まろやかな甘さと爽やかなカルダモン、ヘーゼルナッツの食感が相性抜群の“大人のおやつパン”です。



「バトン・トマト」 料金：400 円

ライ麦粉から作った高加水のパン生地に、セミドライトマトとオリーブを練り込み、チーズを包んで焼きあげました。セミドライトマト、オリーブの酸味と濃厚なチーズがマッチした味わいで、ランチ、おやつ、晩酌のお供などどんなシーンにも大活躍なパンです。

その他、まるで赤ちゃんのほっぺのような、もっちり感が特長の「パン・ド・ミ bébé」や長時間熟成の「バゲット・アンダンテ」、カンパーニュ生地にたっぷりのくるみとレーズンを加えた「ノア・エ・レザン」など 9 種のパンを引き続き販売します。

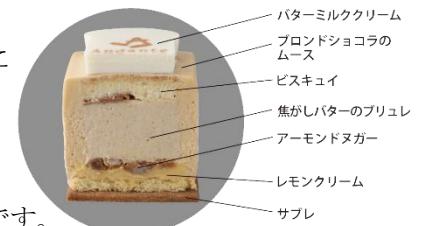


<ケーキ> “原点を忘れない” パティシエの思いと“遊び心”が光るこだわりのムースが誕生。



「ダ・カーポ」 料金：800 円

「ダ・カーポ」は音楽用語で「曲の最初に戻る」を意味します。
お店の始まりがブーランジェリーであったことから“原点を忘れない”という思いを込めた「アンダンテ」を象徴する商品です。
食パンをモチーフにした見た目のブロンドショコラのムースの中はビスキュイや焦がしバターのブリュレ、アーモンドヌガーを層にし、アクセントに少し酸味の利いたレモンクリームをしのばせました。食パンを模ったバターミルククリームをのせて仕上げたパティシエの遊び心が光るムースケーキです。



〈断面図〉



< “湯種製法” で作るもちりスポンジ生地 >

「苺のショートケーキ」 料金：850 円

小麦粉の一部に熱湯を加えてこね、しっかりと水分を吸わせる“湯種製法”を取り入れた、もちりとしたスポンジの食感が特長の苺のショートケーキです。

< ラムレーズンならぬ“みりんレーズン” >

「MIRIN」(4.5月限定) 料金：800 円

ラムレーズンから着想を得て生まれた「みりん」を使ったケーキ。
マスカルポーネにみりんを加えたムースに煮詰めたみりと醤油、レーズンを合わせたみりのゼリー、みりのブリュレをしのばせ、まわりには刻んだみりんジュレをトッピングしました。



〈断面図〉

※アルコールはとばしておりますが、微量に含まれている場合があります。

その他、濃厚な和栗ペーストのクリームを絞った「モンブラン・オ・マロン」や、香ばしいアーモンド風味の生地に苺とカスタードクリームをのせた「苺のタルト」(4.5月限定) など全5種を販売します。

<キャンペーン> 感謝の気持ちを込めたキャンペーンを実施！

① 移転オープン記念ノベルティをプレゼント

パン・ケーキを合計 2,000 円以上ご購入いただくと、先着 100 名様に「アンダンテ」のロゴ入りマグカップをプレゼントします。

② 大阪新阪急ホテル フィナーレ商品「ハートフルエコバック」持参で 20%OFF

これまで「アンダンテ」を支えてくださった皆様に感謝の気持ちを込めて大阪新阪急ホテル閉館前に販売していたエコバックをお持ちいただくと一般料金(合計金額)より 20%優待します。※2025 年 5 月 31 日(土)まで



■ ブーランジェリー・パティスリー「アンダンテ」店舗概要

- ・営業時間 11:00~21:00 ※売り切れ次第、終了
- ・お問い合わせ TEL: 06-6377-3628 (直通)
- ・URL <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/contents/restaurants/andante>

以上

※商品の発送は行っておりません。※表示の料金にはいずれも、消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル 料飲課 広報担当: 上野・向

TEL: 06-6377-3635 FAX: 06-6377-3637

e-mail: hhi-kikaku@hhi.co.jp