

PALACE HOTEL

PRESS RELEASE

2024年3月18日
株式会社パレスホテル

〈毎日食べたくなるパン〉をお届けするブーランジュリー

Et Nunc Daikanyama

2024年4月23日(火)オープン



株式会社パレスホテル(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、代表取締役社長:吉原 大介)は、ブーランジュリー「Et Nunc Daikanyama (エトヌンク 代官山)」を2024年4月23日(火)に、代官山駅至近の複合施設 Forestgate Daikanyama にてオープンいたします。ブランド名「Et Nunc」は英語で and now、そして今という意味を込めております。皆様の日常にそっと寄り添うような毎日食べたくなるおいしさをコンセプトに、当社運営のパレスホテル東京で30年以上腕を振るうベーカリーシェフの星 敏幸が、Et Nunc のパン開発を手がけました。

■Et Nunc がお届けする、毎日食べたくなるパン

毎日の食卓に選ばれるパンは「素材のおいしさを感じるパン」と考え、素材の主役の小麦はすべて、ベーカリーシェフが惚れ込んだ国産小麦を使います。小麦本来の風味を最大限引き出すため、バゲットやパン ド ミなどシグニチャーブレッドのほとんどは小麦をブレンドせず単一で使います。パン生地を用いるバター、塩、きび糖、自家製酵母も国産にこだわり、パン職人の技でその日の温度や湿度に適した配合で生地を仕上げ、店内で焼き上げます。

■ベーカリーシェフが理想の味を求めて生み出した、Et Nunc オリジナルブレンドの小麦粉

香り高く、小麦の甘みをしっかりと感じ、ずっとおいしい。ベーカリーシェフがこの理想の味を求めて、オリジナルブレンドの小麦粉を開発いたしました。「Et Nunc バゲット」や一部のパンに用いるほか、Et Nunc と冠して販売いたします。

■Et Nunc=and now 今、食べたいパンに出会えるプレゼンテーション

朝、昼、夜。シーンによって食べたいパンは異なります。常に同じパンを店頭には並べるのではなく、朝はクロワッサン、昼はお惣菜パンやスイーツパン、夜はワインに合うオリーブパンなど、その「今」のときにふさわしいパンをラインナップいたします。シーンごとに訪れて限定のパンに出会う楽しさがあります。

店内デザインは、国内外で活躍する芦沢啓治建築設計事務所が担当。奥に大きな窓を配した厨房があり、焼き立てのパンを対面式のカウンターに常時40種ほど並べ、スタッフがお客様のご希望のパンをお取りいたします。またイートインスペースも設けてソファ席などを配し、居心地のよい空間を演出いたします。

ホスピタリティカンパニーの株式会社パレスホテルがプロデュースする、「街のパン屋」にご期待ください。

PALACE HOTEL

「Et Nunc Daikanyama」店舗情報

店名: Et Nunc Daikanyama

*日本語名は「エトヌンク 代官山」。

ブランドストーリー: 焼きたての美味しいパンを「今」食べる

という偉大で小さな幸せは、すべての人の目の前にある。

「今」この瞬間の「好き」を感じて、

思う存分このときをパンと楽しもう。

Et Nunc は、パンを通じて

“今のおいしさ”をみなさまにお届けします。

業態: ブーランジュリー

オープン日: 2024年4月23日(火)

営業時間: 9:30~18:30

所在地: 東京都渋谷区代官山町20番23号

「Forestgate Daikanyama MAIN 棟」内

電話番号: 03-5422-3604 *オープン日より開通

問い合わせ先: info@etnunc.jp

店舗 m²: 112 m² (席数 20 席: 店内 16 席、店外 4 席)

最寄り駅: 東急東横線「代官山」駅より徒歩約1分

運営会社: パレスサービス株式会社(株式会社パレスホテルの子会社)

Web サイト: <https://etnunc.jp/>

Instagram: <https://www.instagram.com/etnunc.daikanyama>

Et Nunc



パンの集合イメージ

素材へのこだわり - 厳選した国産小麦と自家製酵母



毎日食べたいくなるパンは、素材のおいしさを感じるパン。

パンの主原料となる小麦。ここ10年の間に、おいしく、個性豊かな品種が日本各地で生まれています。その背景から、日本のブーランジュリーとして Et Nunc ではすべて、この国の自然から生まれる国産小麦を使います。小麦のおいしさを味わう生地の配合、焼き込み、素材同士の組み合わせのバランスに徹底的にこだわります。

また生地を発酵させるのに欠かせない酵母。ベーカリーシェフがいつか活用する時が来ると、ルヴァン種やホップ種など4種ほどを約15年かけて育てました。今回この自家製酵母も使ってパンを作ります。

商品ラインナップ

*価格はすべて税込み



バゲット 1本 380円

★シグニチャーブレッド

小麦: さちかおり(佐賀県産)

シンプルだからこそ小麦の個性が際立つバゲット。小麦「さちかおり」は国産初のフランスパン用として作られ、風味が濃く芳醇な香りが特徴です。パン生地を作るためのミキシングをあえて短時間に抑えて、生地に触れる回数を極力減らし、しっかりと焼き込みます。そうすることで生まれる歯切れのよい食感、さちかおりならではの甘みと香りをお楽しみいただけます。



Et Nunc バゲット 1本 380円

★シグニチャーブレッド

小麦: Et Nunc オリジナルブレンド(北海道産を複数ブレンド)

挽き方までこだわった複数種の北海道産小麦を、絶妙なバランスでブレンド。ベーカリーシェフが理想の味を追求して作り上げました。この小麦を用いてしっかりと焼き込んで作る Et Nunc バゲットは、クラム(パンの内側)がほんのりとした黄色に。クラスト(パンの耳)含めて歯切れのよい食感で、小麦本来の甘みが口いっぱいに広がり、香りが余韻として残ります。

PALACE HOTEL

商品ラインナップ

* 価格はすべて税込み



パンドミ 1斤 520 円

★シグニチャーブレッド

小麦:ゆめかおり(茨城県産)

ベーカリーシェフが思い描く、さっくりと軽い食感のパンドミ(食パン)に一番ぴったりの小麦が「ゆめかおり」でした。トーストしたときの食感を大切に、ルヴァン種とホップ種の自家製酵母を用います。生地に合わせて他の素材は、足しすぎず、引きすぎず、バランスを追求。香ばしさが出るよう限界まで焼き上げることで、クラストもさっくりと軽やかな仕上がりに。トーストするとその食感をさらに楽しめます。まさに、毎日食べたくなるパンです。



パン オ ルヴァン 1個 840 円

★シグニチャーブレッド

小麦:はるゆたか(北海道産)

香りが立ち、香ばしさのなかに甘みもある小麦「はるゆたか」を用いて、プレーンタイプ、味噌&クルミチーズ、レーズン、ゴマなどの数種をご用意。パン酵母を用いず自家製酵母のルヴァン種のみで生地を仕込み、成形後に1日かけてゆっくりと発酵させます。熟成させた後、高温でしっかりと焼き込みます。歯切れのよいクラストと水分を含んだクラムが小麦の風味を醸し出します。



クロワッサン 1個 380 円

小麦:数種のブレンドを自家配合(北海道産)

国産バターの香りとコクとともに小麦の風味もしっかりと感じるクロワッサン。クラストとクラムの食感のバランスを意識しながら、なめらかな内層になるよう生地を幾重にも折り込みます。小麦の香りが引き立つようにじっくりと焼き上げることで、バターの味わいもしっかりとありながら脂っこさを感じさせません。



チャバタあんぱた 1個 380 円

小麦:キタノカオリ(北海道産)

奇跡の小麦と称される希少品種の「キタノカオリ」。自家製酵母のルヴァン種を使い、水分を多く含ませて生地を仕上げることで、小麦本来のもっちりとした食感に酵母の風味が引き立ちます。このシグニチャーのチャバタに、コクのある北海道産の発酵バターと、北海道産エリモ小豆を使ったほどよい甘さの餡子を合わせました。ほんの少し加えた国産フルールドセル(天然海塩)がアクセントに。チャバタとのバランスを計算し尽くしたあんバターサンドです。



春野菜のタルティーヌ 1個 1,100 円 (季節限定/イートインのみ)

小麦:はるゆたか(北海道産)

スライスしたパン オ ルヴァンに、ミルクとバターでグリーンピースの甘みを引き出したペーストを塗り、グリーンアスパラガス、ブロッコリー、インゲンなど、緑の野菜を美しくトッピング。旬野菜の旨みにペーストのコクが絶妙なハーモニーを奏でます。タルティーヌの土台のパン オ ルヴァンは都度種類を変えるので、異なるパンとの組み合わせも楽しめます。

* 春野菜はその日の仕入れ次第で変わる場合があります。

また仕入れによって価格が変動する場合があります。

PALACE HOTEL

Et Nunc Daikanyama の設計&インテリアデザイン



Et Nunc Daikanyama の店内イメージ

街や人とつながるブーランジュリー

国内外の建築やインテリア、プロダクトなど、空間全体のトータルデザインで高く評価されている芦沢啓治建築設計事務所が担当いたしました。店内は奥に厨房、その手前に売り場の対面式カウンターとイートインスペース（ソファ席とハイカウンター）を設け、店外にはテラス席を配置。厨房から伸びるカウンターをL字型にすることで、外からパンが並ぶ様子を視認しやすく、また、厨房に大きな窓を設けることで、パン作りのライブ感を店内に一体化させ、賑わいを演出いたします。

店内には、品質の高さで評価の高い「カリモク家具」や佐賀の職人が作る「Ariake」の家具を選定。パンの柔らかな曲線に呼応するような木製シェードの照明は、芦沢啓治建築設計事務所とカリモク家具が協働でデザインしたものです。

路面店のような開放感やパン作りのライブ感と調和する居心地のよい空間で、素材のおいしさを感じられるパンをお召し上がりいただけます。



エントランスイメージ



対面式カウンターイメージ



ハイカウンターエリアのイメージ

Et Nunc Daikanyama が位置する、Forestgate Daikanyama



Forestgate Daikanyama 外観

「緑・環境サステナブル」と「食」を軸に 「職・住・遊 近接の新しいライフスタイル」を提案

2023年10月19日、代官山駅至近であり、八幡通り・代官山通りに面するフラッグシップ性のある立地に複合施設「Forestgate Daikanyama(フォレストゲート代官山)」が誕生しました。

代官山は日々発展を続ける渋谷をはじめとして、恵比寿・中日黒へも徒歩圏内でありながら、にぎわいと落ち着きがバランスよく共存する街です。この独自の価値を高める代官山に、賃貸住宅、シェアオフィス、商業施設からなる「暮らす」「働く」「遊ぶ」がシームレスに融合する MAIN 棟と、カフェとイベントスペースで構成され、サステナブル活動拠点としてさまざまな体験を提供する TENOHA 棟の2棟で構成されます。

株式会社パレスホテルについて

1960年に千代田区丸の内1-1-1に創業し、半世紀以上の歴史を歩んできたホスピタリティカンパニー。1961年にフルサービス型のホテル「パレスホテル」を開業、建て替えを経て2012年にラグジュアリーホテル「パレスホテル東京」をグランドオープン。

2020年には大阪・堂島浜に宿泊主体型ホテル「Zentis Osaka(ゼンティス大阪)」を開業。ホテル事業を中心に、「パレスビル」運営の不動産事業や他施設での運営受託を請け負っているほか、外販事業を展開。「美しいところで、感性をゆさぶる。」を企業理念に、人びとのところを満たしていく“The Hotel”を目指します。

株式会社パレスホテル Web サイト: <https://www.palacehotel.co.jp/>

< 報道関係者からのお問い合わせ先 >

株式会社パレスホテル 担当: 濱

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

株式会社パレスホテルPR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 濱田(080-7954-0846)、岡山(070-3315-4410)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp