

## 【消息稿】

耐斯王子大飯店

新聞聯絡人：王鈺淳 0926-977-889

王樂喬 0936-629-363

05-2771999 分機 6630

發稿日期：2020 年 6 月 8 日

---

### 耐斯王子大飯店「吃了會掉淚的生吐司」狂賣千條

不用出國也能吃到風靡日本的極上「生吐司」，耐斯王子大飯店搶搭這波熱潮，研發出讓人吃了會感動到掉淚的「生吐司」，自 4 月上市以來，大賣超過千條，已疊出超過 2 棵阿里山神木的高度，而做工繁複的生吐司每日僅限量出爐 24 條，吐司控絕對不能錯過。

源自於日本的生吐司，因為連吐司邊都很柔軟、容易入口、成份單純，是專門為年長者所設計的一款吐司，在日本蔚為風潮。而王子烘焙坊主廚李國賓當初就是想到家裡年邁的母親，所以自己也研發試作，才開發出眼前這條《揉入兒子對母親的愛》的生吐司。

主廚李國賓表示，媽媽牙口不好，為了讓她好入口，品嚐最好的生吐司，故嚴選日本金帆船特級麵粉、北海道十勝鮮乳、法國 AOP 認證奶油、台灣純蜂蜜等原料，耗費一個多月的反覆調整原料比例，以及精算烘烤時間，才誕生出眼前這條很不簡單的生吐司。

值得一提的是，透過手撕更能讓吐司控品嚐出濕潤、Q 彈的生吐司細緻口感，尤其是剛出爐的生吐司散發著熱騰騰的香氣，讓更人難以抗拒。隨著王子烘焙坊吐司季登場，除了讓人感動的生吐司外，還有抹茶天使、巧克力蛋糕、椰香奶酥等多款人氣吐司，保證讓您讚不絕口。

生土司每日限量 24 條，預購從速。訂購電話：05-2771999 轉 6910 王子烘焙坊