2026 年 11 月 13 日
株式会社ロイヤルホテル

熊本復興応援フェア商品
和栗クリームと練乳クリームの二層仕立て
「熊本和栗のミルクフランス」を販売

［期間］～2026 年 11 月 30 日（月）

株式会社ロイヤルホテル（大阪市北区中之島、代表取締役社長 植田（うえだ） 文一（ふみかず））は、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション」1 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、人気の菓子パン「ミルクフランス」をベースにした、熊本の復興を"食"で応援するフェア商品「熊本和栗のミルクフランス」を、2026 年 11 月 30 日（月）までの期間限定で販売しています。



「ミルクフランス」、「熊本和栗のミルクフランス」イメージ

年間約 25,000 本を売り上げる人気商品「ミルクフランス」

グルメブティック メリッサの「ミルクフランス」は、ふんわりと焼き上げたソフトフランスパンに、練乳を使用したミルククリームをサンドした菓子パンです。どこか懐かしい、やさしい甘さが特長で、2025 年には約 25,000 本を販売しました。長年にわたり親しまれている、同店の定番商品です。

熊本産和栗を使った「二層クリーム」の季節限定フレーバー

「熊本和栗のミルクフランス」は、定番の「ミルクフランス」をベースに、熊本県産和栗の風味を生かした季節限定商品です。ミルクを加えたやわらかなソフトフランスパンに、熊本県産和栗に生あんを加えたクリームと、練乳入りのバタークリームを二層に重ねてサンドしました。和栗のやさしい甘みと香ばしさに、練乳クリームのまろやかなコクが調和する味わいです。

熊本復興応援フェア「くまもとの恵みを、リーガの味で」

本商品は、熊本の復興を"食"を通じて応援したいという想いから開催中の「熊本復興応援フェア くまもとの恵みを、リーガの味で」のラインアップのひとつです。同フェアは 2026 年 11 月 30 日（月）まで開催し、熊本産小麦のバゲットのほか、「火の本豚肩ロース肉のポルケッタ 粒マスタードソース」や、「熊本あか鶏」のむね肉を使ったカツレツなど、熊本県の豊かな山の恵みを取り入れたテイクアウトグルメなどを取りそろえます。

Copyright The Royal Hotel, Ltd.

商品概要



商品名　：熊本和栗のミルクフランス
販売期間：～2026 年 11 月 30 日（月）
販売価格：398 円
販売場所：リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション 1 階「グルメブティック メリッサ」
販売時間：10:00～19:00
関連 URL：https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/products/fukko-ouen

【定番商品】
ミルクフランス：398 円
ミニミルクフランス：285 円

※上記料金には、税金を含みます。　※写真は全てイメージです。
※記載の期間・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション 1 階「グルメブティック メリッサ」
TEL.06-6448-2412（直通）【営業時間】10：00～19：00
公式サイト　https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa
リーガロイヤルホテル オンラインショップ https://www.melissa-ec.jp/

＜本件に関する取材の問い合わせ先＞
株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 川原 知巳
〒530-0005　大阪府大阪市北区中之島 5-3-68
TEL. 06-6441-1479（直通）　FAX. 06-6441-1474

Copyright The Royal Hotel, Ltd.