

Press Release

2013年6月4日

各位

大月ホテル和風館

料理長謹製の新品「究極のお家ごはん」シリーズ販売開始

「大月ホテル和風館」(所在地:静岡県熱海市 総支配人:小川 修司)は、2013年6月10日(月)より、料理長謹製の料理を「究極のお家ごはん」シリーズとして商品化し、販売いたします。

第1弾は「大月ホテル和風館」で料理人のまかない飯として生まれた、究極のB級グルメ「牛すじカレー」をお届けします。静岡おでんの具材として定番の牛すじ肉を使用し、かつおエキスたっぷりの和風出汁で仕上げました。料理人のまかない飯が従業員に広まり、昨年熱海で開催した花イベント「あたま湯めぐり・花めぐり」に牛すじカレーライスとして出品したところご好評をいただいたため、このたび商品化をいたしました。販売価格は2人前500円(税込)です。

また、第2弾として「大月ホテル和風館」の朝食時にご提供している「ちりめん山椒」(販売価格税込500円)をお届けします。均等に味が染み込むよう、小ぶりで品質のよい静岡県産のしらすを料理人たちが手作業で選別し、料理長自らが毎日炊きあげています。味のアクセントになる山椒は、香り高さで有名な飛騨産を使用。朝食を最も大切にしている料理長が無添加にこだわり、心を込めて作った逸品です。ご家庭やお弁当のおかずとしてご賞味ください。

「大月ホテル和風館」では、今後もお客さまのご要望を商品開発に生かし、新たな「究極のお家ごはん」シリーズを販売いたします。

<大月ホテル和風館料理長謹製「究極のお家ごはん」シリーズ>

第1弾 【牛すじカレー】

まかない飯から生まれた人気メニュー



発売日：2013年6月10日(月)
販売価格：500円(税込)
内容量：350g 2人前用
賞味期限：冷凍30日、冷蔵10日
販売場所：「大月ホテル和風館」フロント、売店

第2弾 【ちりめん山椒】

選びぬいた素材と無添加にこだわった逸品



発売日：2013年6月11日(火)
販売価格：500円(税込)
内容量：50g
賞味期限：冷凍30日、冷蔵10日
販売場所：「大月ホテル和風館」フロント、売店

Press Release

■「大月ホテル和風館」について

東京駅から新幹線でわずか46分、熱海駅から徒歩12分、海まで徒歩1分という好立地にあり、観光の拠点として最適です。熱海を中心街にありながら、雑踏を避けた閑静な立地に佇む純和風旅館。伊豆の恵みをふんだんに使用した料理とおもてなしで至福の時を演出します。旬の山海の幸を生かした料理長謹製の会席料理をお召し上がりいただけます。樹齢300年の高野槇露天風呂も自慢のひとつ。敷地内に自家源泉を所有し、古くは徳川家に献上されていたほどの名湯として名高く、メタケイ酸を豊富に含んだ「美肌の湯」として親しまれています。日本ならではの文化と情緒が創り出すおもてなしの粋と悦をお楽しみください。



所在地	静岡県熱海市東海岸町 3-19
施設規模	客室数:24室 収容人数:120名
温泉施設	高野槇露天風呂、内風呂、サウナ(男女各1ずつ)
泉質	源泉「藤沢湯」弱アルカリ性 Ph8
その他施設	喫茶「紫匂」、売店、カラオケ
交通アクセス	電車にて/JR 東京駅より 東海道新幹線こだま利用 46分 JR 熱海駅下車。徒歩 12分(タクシー5分) 車にて /東名高速道路→厚木 I.C→小田原厚木道路→小田原→国道 135 号線 (厚木 I.C より約 60 分)
URL	http://www.wafuukan.com/
電話番号	0557-81-6111(代表)
運営	オリックスグループ 株式会社杉乃井ホテル

以上

◆本件に関するお問合せ◆

大月ホテル和風館 広報担当 山野邊(やまのべ)
Tel:0557-81-6111(代表) Fax:0557-81-3500