

【北海道／苫小牧】おやつにもおつまみにもなる新グルメ！新苫小牧プリンスホテル「和～なごみ～」より、「グリッシーニ」発売！

どんな料理にも合う魔法のスパイス『苫小牧クラフトスパイス』を使った新商品♪

2023年7月12日より、新苫小牧プリンスホテル「和～なごみ～」のフロントにて、北海道随一の港湾都市が生んだ新しい味覚『苫小牧クラフトスパイス』を使った、おやつにもおつまみにもおすすめの新グルメ「グリッシーニ」を販売開始いたしました。

野口観光マネジメント株式会社 新苫小牧プリンスホテル「和～なごみ～」

(北海道苫小牧市双葉町3丁目2-8 支配人 宝福仁志 全108室)

皆様、グリッシーニという食べ物を聞いたことがありますか？

イタリア料理やフレンチで見かけることのあるパンなのですが、まだピンとこない方も多いのではないのでしょうか。

グリッシーニとはスティック状のパンのことで、クラッカーのようなカリカリとした食感が特徴。細長い形から「ブレッドスティック」とも呼ばれています。

イタリア料理では食前にワインと一緒にいただくおつまみで、カゴに盛られて提供されたりします。ディップソースをつけたり、生ハムを巻いたり、チョコレートをコーティングしたりとアレンジも様々！おつまみにもスイーツにもなる素敵なパンなのです♪



グリッシーニ新発売

苫小牧中央I.C.から車で僅か5分、無料駐車場完備でアクセス良好！北海道苫小牧市にございます新苫小

牧プリンスホテル「和～なごみ～」では、まだまだ目新しいこの「グリッシーニ」を2023年7月2日よりフロントにて販売開始いたしました！

吟味を重ねた原材料を使い、オリジナルの配合で作られた、どんな料理にも合う魔法のスパイス「苦小牧クラフトスパイス」を使って作ったスパイス味をご提供♪

このスパイスがポイントなんです！



古くから、北海道の物流の玄関口としてしられる苦小牧。様々なものが集まり、北海道全土へ流通する品の中にはスパイスも！

苦小牧の地元のシェフや飲食店の協力によって、試行錯誤を繰り返しながら生まれたオリジナルの配合で、厳選された素材を使って手作りされたスパイスが2022年に誕生した「苦小牧クラフトスパイス」☆日高昆布粉末といった北海道の地産品や、コリアンダー、ガーリックコート、オニオンパウダー等が絶妙のバランスで配合され、辛みを抑えた深く旨味のある味わいは、どんな料理にも合う魔法を見せてくれます♪

<グリッシーニ販売について>

◎味

「苦小牧クラフトスパイス」味

◎お値段

一袋（8本入り） 250円（税込）

◎販売開始

2023年7月12日（水）～フロントにて

1日当たりの数量限定販売なので、ご購入はお早めに☆彡

フランスの英雄ナポレオンも愛したといわれる「グリッシーニ」は、お酒と一緒につまみとしても、お菓子感覚でも美味しく食べられるのが最大の魅力！

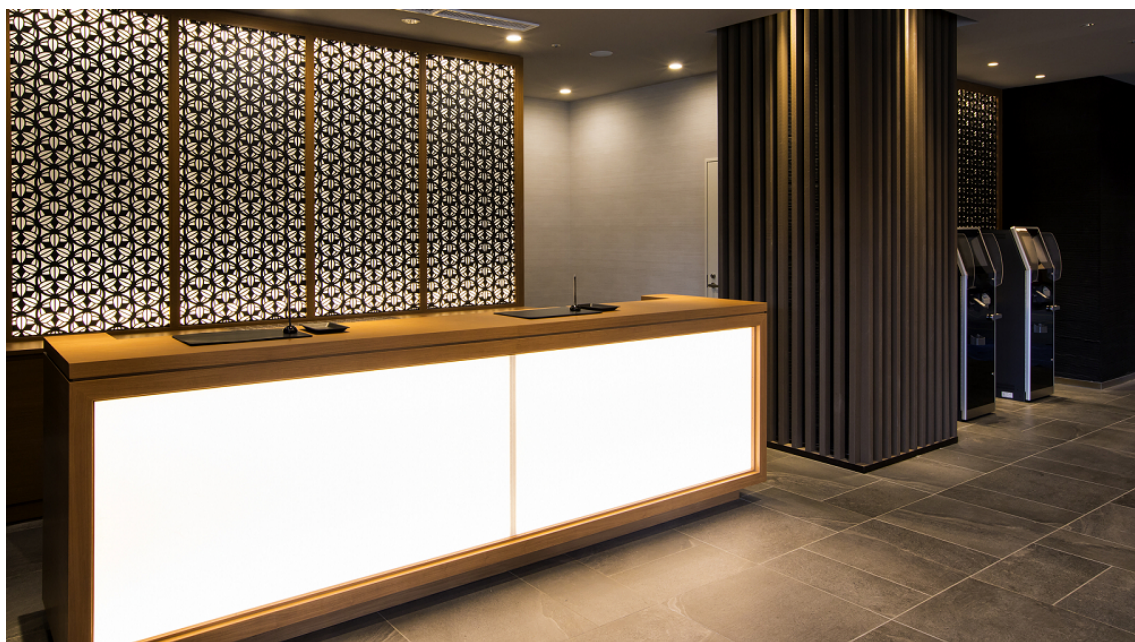
スティック状なのでお菓子のようにポリポリとつまみながら食べたくなりますが、パンなので一口サイズにして食べるのがマナーです。

海外のマナーにならって食べると、雰囲気も抜群♪

苫小牧で作られたクラフトスパイス味の、まだまだ目新しいグルメをぜひお試しくださいませ！



ご宿泊者以外のお客様もお求めいただけます



フロントにて販売

【本件に関するお問い合わせ】

新苫小牧プリンスホテル「和〜なごみ〜」

代表TEL 0570-026576

〒053-0045 北海道苫小牧市双葉町3丁目2-8

新苫小牧プリンスホテル「和〜なごみ〜」公式HP <https://www.tomakomai-nagomi.com/>

新苫小牧プリンスホテル「和〜なごみ〜」公式Twitter <https://twitter.com/tomakomaiprince>

野口観光マネジメント株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchlp/company_id/19483