

～シェフ自慢の味をご自宅でお手軽に愉しめる「Chef's Palette」～  
「オリーブ白しょうゆ」「台場マルチスパイス」発売  
2013年9月4日(水)

<http://www.pponlineshop.jp/shop/>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、シェフこだわりの味をご自宅でお愉しみいただけるプライベートブランド「Chef's Palette(シェフズパレット)」より、お手軽にシェフの味を愉しめる調味料として、「オリーブ白しょうゆ」、「台場マルチスパイス」の2種類を2013年9月4日(水)より発売いたします。

「オリーブ白しょうゆ」は、ホテル日航東京のシンボルツリーであるオリーブを用いたオリジナル商品です。オリーブオイルに、“白しょうゆ”といわれる薄色のおしょう油、ハーブ&ペッパーを独自に調合して開発しました。マイルドな口当たりでハーブの香りが豊かな上品な味わいで、カルパッチョやカプレーゼに合わせれば風味豊かなドレッシングとして、パスタに和えればハーブが香る簡単パスタソースとして、茹でた豚肉などにかけていただければメイン料理の即席味付けとしてなど、さまざまなお料理との相性をお愉しみいただけます。

「台場マルチスパイス」は、胡椒やガーリック、唐辛子やバジルなどを配合し、深みのあるスパイシーな風味をお愉しみいただけるホテル日航東京のオリジナルスパイスです。肉や魚、野菜などの素材の旨みを自然に引き立てるので、ステーキや炒めものはもちろんのこと、フライ料理にもおすすめです。簡単にシェフの味わいを再現できる調味料として、アイデア次第でさまざまなメニューにご活用ください。ホテル日航東京ならではのアイテムは、ご家庭ではもちろんのこと、お土産やご贈答品などにもおすすめです。

○オリーブ白しょうゆ



例)カルパッチョ  
あっさりした鮮魚と相性抜群。



例)カプレーゼ  
さっぱりドレッシング感覚。



例)パスタ  
混ぜるだけで簡単パスタに。



例)肉料理  
お肉かけてメイン料理の完成。

○台場マルチスパイス



例)グリル料理  
素材の旨みを引き出すスパイス。

## ■「Chef's Palette」 オリーブ白しょうゆ、台場マルチスパイス 概要

販売開始 : 2013年9月4日(水)

価 格 : オリーブ白しょうゆ 1,365円、台場マルチスパイス 840円 ※消費税込

営業時間 : 10:00~20:00

U R L : [http://www.hnt.co.jp/shop\\_cs.html](http://www.hnt.co.jp/shop_cs.html)

ご予約・お問合せ先 : 2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel:03-5500-5597

◎オンラインショップ「プレミアムパレット」でも、お取り扱いしております。

U R L : <http://www.pponlineshop.jp/shop/>



### <ホテルショップ「プレミアムパレット」>

スイーツやデリカテッセン、ギフト、アメニティなどの商品をバリエーション豊富に取りそろえたホテル日航東京の2階にあるショップ。季節やイベントに合わせた旬な商品構成で、大切な人へのギフトやスーベニアとして、あるいは来館の記念やご自分へのご褒美として、様々なシーンでご利用いただけます。

Premium  
palette  
HOTEL SHOP

## ■ホテル日航東京

名 称 : ホテル日航東京

代表者 : 総支配人 本中野 真

所在地 : 〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1 Tel:03-5500-5500(代表)

客室数 : 453室 (全室バルコニーつき)

アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>