

2011-046

2012年3月30日

ホテル日航大阪 開業 30 周年記念 オリジナル商品

近江牛と淡路島産玉葱をじっくり煮込んだ シェフ特製のビーフカレー新発売！

今年9月4日に開業30周年を迎える大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋1-3-3、総支配人：秋月清二）では、開業30周年記念プロジェクトの一環として、PB（プライベートブランド）商品「近江牛と淡路島産玉葱をじっくり煮込んだシェフ特製のビーフカレー」（レトルト1人前200g ¥800 税込み）を、4月1日（日）より新たに発売いたします。

一般的に“ホテルのカレー”というと、コーヒーショップなどでいつでも味わえる定番メニューとして幅広い年代にファンが多く、ホテル日航大阪でも開業以来大切に受け継がれてきたレシピそのままに、カフェレストラン「セリーナ」や宴会のブッフェメニューの一品として提供しており、昨今ではレストランゲストだけでなく、宴会ゲストからの人気の高まりを受け、今回、開業30周年を迎えるにあたり、記念プロジェクトのテーマでもある“世代を越えて伝えたい味”の一品として、いわばホテル日航大阪の『伝統の一品』ともいえるカレーを、ご家庭でも召し上がっていただきたいと、PB商品化を決定しました。特徴として、開業以来受け継がれてきたレシピ、上質な素材、そして地産地消へのこだわりも込めて、近江牛と淡路島産玉葱を100%使用した、スパイシーなビーフカレーに仕上げました。

今後のPB商品の展開予定としては、大阪の老舗飴舗「喜多林堂」とのコラボによる「あめ」を開発中です。大阪→おばちゃん→あめちゃんの構図の通り、「あめちゃん」は今や大阪の文化。ホテル日航大阪では、各ターゲットに合せたPB商品を開発することで、ブランドの拡大を図りたいと考えています。



販売店舗とお問い合わせ先・・・カフェレストラン「セリーナ」 直通 TEL.06 (6244) 1036

ティールウンジ「ファウンテン」 直通 TEL.06 (6244) 1695

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・マーケティング室 鬼村（おにむら）または金本（かなもと）まで
直通 TEL.06 (6244) 0747 にて承ります。