

2017年3月15日 #17/005

ホテル日航奈良の『ハチミツ菓子』新発売

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦 幸生）では、2017年3月18日（土）より、3階レストランセリーナにて、テイクアウト商品『ハチミツ菓子』2種（ハチミツどら焼き／あめみつ 柿ハニー）の発売を開始いたします。

ホテルのテイクアウト商品に加わった2種類は、大阪市内の四天王寺と梅田に設置された“NPO 法人 梅田ミツバチプロジェクト”の巣箱より採蜜された希少な生はちみつをたっぷり使用し、上品な甘さを生かした優しい味の『ハチミツ菓子』です。

“ハチミツどら焼き”は、口どけの良いふわふわの生地に、ほっくり炊き上げた小豆を挟み込みました。洋菓子のような味わいで、日本茶だけでなく、紅茶やコーヒーにもよく合います。

“あめみつ 柿ハニー”は、聖徳太子ゆかりの、四天王寺境内で採れたはちみつを凝縮したキャンディに、奈良県西吉野の柿を使った“柿ジャムソース”を閉じ込めた、ホテル日航奈良オリジナル商品です。



■ 天然素材の自然な味わい ホテル日航奈良のハチミツ菓子 ■

『ハチミツどら焼き』1個 380円（税込）

品名：どら焼き

原材料：砂糖、卵、マルトース、小麦粉、水飴、はちみつ、植物性油脂加工品（一部に乳・大豆を含む）、寒天、膨張剤、（原材料の一部に小麦・卵・乳・大豆を含む）

『あめみつ 柿ハニー』1袋 8粒入 500円（税込）

品名：キャンディ

原材料：はちみつ、砂糖、水飴、柿ジャムソース（柿（奈良県）、砂糖、麦芽糖、水飴、洋酒）／酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料

※はちみつを使用している為、満一歳未満の乳児には食べさせないでください。

販売場所：3階 レストラン セリーナ ※あめみつ 柿ハニーは、ホテルフロントでも販売いたします。

◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、2005年7月1日に三井ガーデンホテルからリブランド開業。330室の客室、大小8つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。JR奈良駅直結で、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。東側の客室からは若草山や興福寺の五重塔などが望める。

住所：630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分 URL：<http://www.nikkonara.jp>



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子（タカバ ジュンコ） Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp
画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。