



2018年11月15日

新年を美しく健康に迎える 「甘酒ざくろラテ」を販売

販売期間 2019年1月1日(火・祝)～2月28日(木)

ホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、米麴甘酒とざくろ果汁を使用したシロップをラテに仕上げた「甘酒ざくろラテ」(ホット)を、2019年1月1日(火・祝)から2月28日(木)まで、本館1階「コーヒーラウンジ」にてご提供いたします。Short 500円、Tall 600円(税金・サービス料込)



ざくろのほのかな酸味が爽やかな、温かい一杯

「米麴甘酒」とは、砂糖やアルコールを加えずに、麴の発酵作用を利用することで蒸した米のデンプンを糖分に変えた甘酒です。米麴をアルコールで発酵させる「酒粕(さけかす)甘酒」より飲みやすく、お子様や妊婦の方でも安心してお召し上がりいただけます。

甘酒は様々な栄養素が豊富に含まれ、「飲む点滴」と呼ばれる万能の飲物です。そして甘酒はそのままでも健康に良いのですが、牛乳と組み合わせることでより効果を得られます。牛乳にはカルシウムが豊富に含まれておりますが、その吸収効率は低くごくわずかです。そこで甘酒に含まれる酵素が乳糖を分解し、体内での吸収効率を高めます。よって乳糖不耐症で牛乳が苦手な方でも、甘酒と合わせることで美味しくお召し上がりいただけます。

【「甘酒ざくろラテ」の概要】

販売期間：2019年1月1日(火・祝)～2月28日(木)

販売場所：ホテル日航成田 本館1階「コーヒールounge」

販売時間：7:00～22:00

料 金：	通常料金	One Harmony会員料金
Short	¥500	¥450
Tall	¥600	¥540

※料金は税金・サービス料込です。

※ホットのみご用意いたします。

※One Harmonyは、オークラホテルズ&リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

お問い合わせ：レストラン予約 9:00～18:00 TEL: 0476-32-0015



2018年5月21日に開業40周年を迎えたホテル日航成田では、
“SHINKA 40 Project”【進化 × 深化 × 新化 = 真価】
と銘打って様々な企画や取り組みを展開してまいります

報道機関からのお問い合わせ先

〒286-0106 千葉県成田市取香500 ホテル日航成田 総支配人室

広報担当: 櫻井洋司 / 葛城太郎 / 石原真佐臣 / 江澤奈央 TEL: 0476-32-0027 FAX: 0476-32-0084

e-mail: sakurai@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします