

2014年1月31日

報道関係者各位

成田市市制60周年記念、第2回「千産千消」グルメパーティーに出品するオリジナル料理

かしわげんそう
『柏幻霜ポークの黒蜜炙り焼き、蒸しパンと共に』を期間限定販売

ホテル日航成田（成田市取香 500、総支配人 辻田耕一）では、2014年2月12日（水）～3月31日（月）まで、新館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」（2月28日まで）と本館2階 中国料理「桃李」において、千葉県産のブランド豚「柏幻霜（かしわげんそう）ポーク」を使用した「柏幻霜ポークの黒蜜炙り焼き、蒸しパンと共に」を1人前1,200円（サービス料・税込）で期間限定で販売いたします。これは、成田市市制60周年記念イベントとして2月11日（火・祝）に開催される千葉県の地元食材を使用した第2回「千産千消」グルメパーティーに出品するホテル日航成田のオリジナル料理を、イベント後にホテルのレストランでご提供する企画です。

今年で2回目となる「千産千消」グルメパーティーは、成田地区ホテル業協会が主催し、千葉県産の高品質で味の良い食材を再認識していただく事を目的に、2月11日（火・祝）12:00～14:00（受付11:30～）、マロウドインターナショナルホテル成田にて開催されます。お一人様4,000円（お料理、フリードリンク、お楽しみ抽選会、税金込）各ホテルのシェフが抽選で引き当てた食材を使ったオリジナル料理をそれぞれのブースで提供します。ホテル日航成田は柏市で生産されているブランド豚「柏幻霜ポーク」を担当することになりました。「柏幻霜ポーク」は、パン主体のオリジナル飼料で育てられ、低コレステロールでヘルシーな豚肉です。これを中国料理「桃李」の自慢のソースで漬け込み、さらに炙ることで旨みを閉じ込め、黒蜂蜜を塗り香ばしく焼き上げ、中国料理の蒸しパンには喜んで地元産のしいたけとともにお召し上がりいただきます。イベントでは、参加10ホテルのうち、2ホテルの料理をお召し上がりいただくと食事券等が当たるスタンプラリーへご参加いただけます。「千産千消」グルメパーティーの詳細はこちらをご覧ください。<http://nikko-narita.com/event/chisan.html>

■千産千消グルメパーティー参加料理の概要■

料理名：「柏幻霜ポークの黒蜜炙り焼き、蒸しパンと共に」

提供期間：2014年2月12日（水）～3月31日（月）

（カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」は2月中のみ）

提供時間：11:30～14:00、17:30～22:00

提供会場：

新館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

（2月28日まで）

本館2階 中国料理「桃李」

料 金：1人前 1,200円（サービス料・税金込）



柏幻霜ポークの黒蜜炙り焼き、蒸しパンと共に

ご予約とお問い合わせ TEL 0476-32-0015（レストラン予約9:30～18:00）

ホテル日航成田ホームページ <http://www.nikko-narita.com/>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 販売促進
企画グループ

広報担当：櫻井 洋司／正村美代子 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。