

朝食で大人気！粕汁の味噌を販売開始 ホテルオリジナル『招福味噌（しょうふくみそ）』

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、2014年5月17日（土）より、ホテルの朝食会場で提供している『粕汁』に使用している味噌を、ホテルオリジナルテイクアウト商品として販売開始いたします。

ホテル日航奈良では、伝統的に継承されてきた食や行事などを体感していただき、奈良ファンを増やしていきたいという取り組みのひとつとして、2013年8月より、興福寺の節分行事『追難会（ついなえ）』で関係者へ振る舞われる『粕汁』をホテルの朝食会場で再現し、ご宿泊のお客様にご提供しております。約1年間提供している中で「酒粕は苦手だけどこれはとても美味しかった」「お土産として味噌を購入したい」など、お客様から嬉しい声を沢山いただいております。

この度、ホテルの名物料理『粕汁』の味をご家庭でも楽しんでいただけるよう、ホテルオリジナルブレンド味噌を『招福味噌（しょうふくみそ）』として商品化いたしました。

食べられた方々に福を招くような、優しくまろやかな至福の味の味噌というところからネーミング。味噌は出汁入りの為、お湯で溶くだけで誰でも簡単にプロの味になります。また、お買い求めいただいた方には、ホテルの料理人が考えた“招福味噌オリジナルレシピ”を差し上げるのでアレンジ料理も可能です。

お土産物として多くの観光客に販売することにより、奈良の伝統的な食をたくさんの方に知っていただくきっかけになればと考えています。

【内容詳細】

- 商品名：招福味噌（しょうふくみそ）
- 内容量：出汁入り味噌 300g
- 販売価格：980円（税込）
- 販売開始：2014年5月17日（土）～
- 販売場所：3F レストラン4店舗で取り扱い
- お問い合わせ：0742-35-6621（レストラン予約）

※この商品は、ホテルオリジナルブレンド味噌です。
興福寺の商品ではございません。



◇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。