



2015年4月2日

チサンホテルズの朝食“Good Rice Morning”
全国7ホテルで、郷土色豊かなご当地炊き込みごはん・混ぜごはんを提供
 ～色彩豊かな郷土の薫り。美味しい春が炊けました～



全国で宿泊施設を展開するソラーレホテルズ(運営:ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社、本社:東京都港区、代表取締役社長:氏家 顕太郎、以下ソラーレホテルズ、<http://www.solarehotels.com/>)では、全国のチサン ホテルズで提供している朝食“Good Rice Morning”(グッド・ライス・モーニング)の新たなメニューとして、ご当地色豊かな「炊き込みごはん・混ぜごはん」を本年4月1日より提供しております。

春の季節にふさわしく、香り高い地元の名産をふんだんに使ったメニューとなっています。例えば、「チサン ホテル 札幌」では、「噴火湾産帆立貝とキノコの炊き込みごはん」。北海道ならではの帆立貝をたっぷりを使い、風味豊かな炊き込みごはんとなっております。他にも「チサン イン 名古屋」では、名古屋らしく味噌田楽と一緒に食べる菜飯をご用意しております。

この「ご当地朝食シリーズ」は、出張や旅行でホテルを訪れる皆さまにご当地感と季節感を味わっていただきたいと、季節ごとに新しいメニューを各ホテルで考案しております。チサンホテルズでは、2010年秋から「朝食が美味しいビジネスホテル」をめざし、美味しいごはん(お米)をおいしく食べる工夫に焦点をあて、これまでごはんに合うさまざまなメニューを提供してまいりました。

チサンホテルズでは、ごはんに合う地元の食材やメニューを朝食に採用することで、皆さまの元気な1日をサポート致します。

～チサンホテルズ/グッド・ライス・モーニング「ご当地炊き込みごはん・混ぜごはん」概要～

- 【提供開始】 2015年4月1日(月)～
 【朝食料金】 800円～1,500円(各ホテルによって異なります)
 【実施ホテル】 チサンホテルズ 7ホテル
 <北海道>チサン グランド 札幌 <関東>チサン ホテル 宇都宮/チサン ホテル 浜松町
 <東海>チサン イン 名古屋 <近畿>チサン ホテル 神戸 <中国>チサン ホテル 広島
 <九州>チサン グランド 長崎
 【ホームページ】 <http://www.solarehotels.com/service/morning>

*ソラーレ ホテルズアンド リゾーツ株式会社について :-“Nationwide for all occasions”
 ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社は、基幹ブランドのチサン、ロワジュール、ホテル アパニシェルブランドをはじめ、オキナワ マリオット リゾート & スパなどを含め、2015年4月現在、従業員約2,300名、ホテル数62軒、総客室数約9,863室の運営、フランチャイズ、アセットマネジメントをしているホテルグループです。<http://www.solarehotels.com>

参考資料: 1 ◆ご当地炊き込みごはん・混ぜごはんの特徴◆

<p>チサン グランド 札幌</p>		<p>噴火湾産帆立貝とキノコの炊き込みご飯</p> <p>北海道で有名な噴火湾産の帆立貝を美味しく炊き込みました。 芳醇な帆立貝の旨みと香りがご飯にしっかり馴染み、そのしっかりとした帆立ならではの食感とともに、ひとくちひとくちご飯をかみ締めるほどに、深い味わいが楽しめます。 さらに、絹さやの鮮やかな緑と独特の食感が春を感じさせてくれます。</p>
<p>チサン ホテル 宇都宮</p>		<p>干瓢と筍の混ぜご飯</p> <p>栃木県は、干瓢の生産が日本一！出汁で煮ふくめられた干瓢から口に広がる香りと独特の食感がご飯をさらに美味しくします。 また、筍、菜の花を一緒に加えることで、春らしい混ぜご飯になりました。 食感・香り・彩りをぜひお楽しみください。</p>
<p>チサン ホテル 浜松町</p>		<p>あなごの炊き込みご飯</p> <p>あなごの香りと美味しさで、何杯でも食べたい炊き込みご飯をご用意しました。 お米にあなご・牛蒡・油揚げを加え、鰹だしと蒲焼のたれで炊き込んだご飯は、濃厚な味ながら口当たり優しく、その上あなごのビタミンAをたっぷりとることができ、朝ごはんにおすすめな贅沢な一品です。</p>
<p>チサン イン 名古屋</p>		<p>菜飯田楽</p> <p>春ならではの青菜をさっと湯に通して塩を混ぜた青菜の菜飯と東海ならではの赤味噌の豆腐田楽のセットは、東海道五十三次の吉田宿の名物料理の一つとして地元で提供されています。ぜひ味噌田楽を菜飯の上にのせてみてください！ 一緒に食べるとさらに青菜と味噌の香りと旨さが口の中に広がります。</p>
<p>チサン ホテル 神戸</p>		<p>鯛めし</p> <p>鯛の美味しさがぎゅっと詰まったご飯をぜひご賞味ください！鯛のあら出汁も使いながら美味しさだけを凝縮し、鯛の身と一緒に土鍋で炊き込みます。 香り立つ鯛だしの旨みが炊き込まれたことでさらに濃縮され、お箸が止まらなくなる一品。 朝から満足してスタートしていただけるご飯を炊き上げます。</p>
<p>チサン ホテル 広島</p>		<p>広島菜と蛸の瀬戸内ご飯</p> <p>よく肥えて身が引き締まり、食感・味・香りがすばらしい瀬戸内の蛸と、風味豊かな広島菜漬を一緒にご飯に混ぜ込み、瀬戸内ならではの美味しさが味わえる混ぜご飯をご用意しました。広島菜のさわやかな香りと食感がアクセントになり、蛸の美味しさをより引き立て、朝から何杯でもおかわりしてしまうご飯です。</p>
<p>チサン グランド 長崎</p>		<p>ちりめんご飯</p> <p>長崎ならではのあご(飛び魚)の出汁で炊き、長崎近海で捕れるちりめんじゃこと白ごまを混ぜ込んだシンプルながら香り豊かなご飯をご用意しました。 海の香りと旨みが口に広がり、味わい深い一品です。お好みで刻み青葱やゆずこしょうでお召し上がりください。さらにアクセントのある味が楽しめます。</p>

【当リリースに関する報道関係者からの問合せ先】

ソーラー ホテルズ アンド リゾーツ株式会社PR担当： 増井/TEL:03-6858-2330



札幌



宇都宮



浜松町



色彩豊かな郷土の薫り。
美味しい春が炊けました。

ごはんを美味しく、さらに、もっとのご朝食。 [チサンの朝食](#) [検索](#)

CHISUN HOTELS



名古屋



神戸



広島



長崎