



< 報道関係各位 >

2013 年 7 月

### ホテル開業 30 周年プラス 1

懐かしいあの食感とあの風味を再現

ベーカリー モンファリーナにて

## 『 [復刻版] 焼きプリン 』 を販売

【販売期間】 2013 年 7 月 5 日 (金) より

【販売店舗】 ベーカリー モンファリーナ

【営業時間】 9:00~18:00

オークラフロンティアホテルつくば

30th Anniversary 変わらないあの食感・あの風味

# 【復刻版】 焼きプリン

7月5日(金)よりモンファリーナにて販売開始

長沼養鶏場の地養卵で  
こだわって作りました

¥250

オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、2013 年 7 月 5 日 (金)より「**【復刻版] 焼きプリン**」を販売いたします。

#### < 昔よく食べた、懐かしの“焼きプリン”を再現 >

卵と牛乳、砂糖、生クリーム、バニラビーンズ以外の原材料は一切使用せず、低温でじっくりと蒸し焼きにした後、高温で一気に焼き色を付けました。

養鶏一筋 40 年、地元牛久市にある「長沼養鶏場」の生みたて“地養卵”を使用することで、地養卵ならではの深い甘味とコクが加わり、あの食感・あの風味を再現しています。

ほろ苦いカラメルソースが一層懐かしさを醸し出す、[復刻版]焼きプリンをどうぞご賞味ください。



【名称】**〔復刻版〕 焼きプリン**

【販売期間】2013年7月5日(金)より

【料金】1個 ¥250

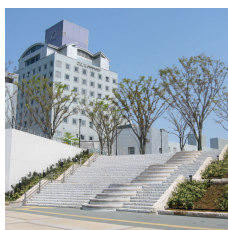
【内容量】約170g

【販売店舗】本館1階ベーカリー モンファリーナ

【営業時間】9:00~18:00

【電話番号】029-852-5065 (TEL/FAX)

**報道機関からの本件に関するお問い合わせ先**



〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当:滝川、高橋

HP:<http://www.okura-tsukuba.co.jp>

TEL:029-853-8112/FAX:029-855-7112

E-mail(滝川):[takikawar@okura-tsukuba.co.jp](mailto:takikawar@okura-tsukuba.co.jp)

E-mail(高橋):[takahashim@okura-tsukuba.co.jp](mailto:takahashim@okura-tsukuba.co.jp)