

**PRESS RELEASE**

2022年12月1日

報道関係者各位

エスパシオエンタープライズ株式会社

人気のクッキー缶「ガトー・ミニョン」12月1日から冬季限定商品が登場！  
ホテル伝統の味が楽しめるスープ缶、佃煮セットも好評販売中。  
～華やかなホームパーティーや感謝の想いを伝えるお歳暮ギフトに～



2022年12月1日から、名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号 総支配人 中神章裕）では、クリスマス、お歳暮商戦に向けた新商品として「ガトー・ミニョン・イヴェール」を発売いたします。

昨年7月の発売開始以来、累計約1,800缶を販売している人気の「ガトー・ミニョン」に、ツリーやベルをかたどった冬季限定サブレを加えた「ガトー・ミニョン・イヴェール」は、SNS映えする可愛さはもちろん、優しい甘さとほろりとほどけるやわらかな口どけが特徴のクッキー缶。クリスマスのパーティーシーンや年末年始の帰省のお手土産にもお勧めです。

この他、今秋からは、名古屋観光ホテルが約86年の歴史と伝統の技で作りに上げた「コンソメスープ」をはじめ、全4種類のスープを詰め合わせた「ザ・ヴィンテージ・スープ」や、日本料理の伝統を大切に一品ずつ丁寧に仕上げた「佃煮セット」、また親しい方へのプチギフトにもピッタリな個包装クッキー「トレ・ミニョン」シリーズを取り揃え、ご好評をいただいております。

大切な方に想いを届けるクリスマスやお歳暮のギフトとしてはもちろん、毎日の食卓を華やかに彩り、会話がはずむひとときをお届けします。



■ガトー・ミニョン・イヴェール

- 商品説明 : 定番人気の缶クッキー「ガトー・ミニョン」の冬季限定シリーズ。ツリーやベルの形のサブレを入れたカラフルなクッキー缶。
- 販売価格 : 4,500円（税込）
- 内容量 : 1缶 330g（計13種）
- 販売場所 : 名古屋観光ホテル  
1階「ル・シュッドテイクアウトショップ」  
公式オンラインショップ

<https://www.es-store.jp/c/sweets/s-27>



## ■ザ・ヴィンテージ・スープ詰め合わせ

商品説明 : 名古屋観光ホテル伝統のスープ4種を詰め合わせたスープギフト。名古屋観光ホテル厨房とグルメキッチンで製造したスープをそのまま封緘いたしました。80年を超える深い歴史と伝統が息づく、豊かで滋味深い味わいは贈りものにお勧めです。

販売価格 : 5,400円(税込)

内容量 : 1箱4種類(各180g)入り(個包装)

販売場所 : 名古屋観光ホテル

1階「ル・シュッドテイクアウトショップ」  
公式オンラインショップ

<https://www.es-store.jp/c/gourmet/g-10>



### <コンソメスープ>

創業以来変わらぬ製法で作りにあげた伝統のコンソメスープ。透き通るような深い琥珀色に、一切の雑味をそぎ落としたキレのある美しい味わいをお愉しみいただけます。



### <コーンスープ>

自然な香りと甘みをそのまま楽しむコーンスープ。誰もが好きな優しい甘みを引き出すために、素材や調理法は極力シンプルに仕上げました。愛され続ける主役級の甘みを是非。



### <ポルチーニ香るきのこのクリームスープ>

ナッツのように香ばしく、薫り高いポルチーニ茸やマイタケなどのきのこをたっぷり使用したポルチーニ香るきのこのクリームスープ。複雑に絡み合う香りと旨みをとけだす滋味深い味わいが特徴です。



### <オマール海老のビスクスープ>

丁寧な旨みを引き出したオマール海老のスープに、トマトや香味野菜を合わせたオマール海老のビスクスープ。海老の濃厚で奥深い甘みとトマトの酸味が溶け合う、なめらかで優しい味わいです。



## ■ 佃煮 3種の詰め合わせ

商品説明 : 名古屋観光ホテル 日本料理「呉竹」、鉄板焼「昇龍」、天ぷら「天鰯」の3つの冠を配し、食材の持ち味をギリギリまで引き出した佃煮3種の詰め合わせ。

販売価格 : 4,000円(税込)

内容量 : 1箱3種類入り(個包装)

じゃこ有馬煮(80g)・飛騨牛しぐれ煮(100g)  
磯志ぐれ(120g)

販売場所 : 名古屋観光ホテル

1階「ル・シュッドテイクアウトショップ」

2階 日本料理「呉竹」

公式オンラインショップ

<https://www.es-store.jp/c/gourmet/g-11>



### <じゃこ有馬煮>

国産ちりめんじゃこを贅沢に使用し、優しい甘みで炊きあげたちりめん、香り高い山椒の爽やかな辛みを合わせました。

甘辛の味わいに、清々しい香りが特徴です。



### <飛騨牛しぐれ煮>

きめ細かくとろけるような食感の飛騨牛を、そのやわらかな旨味を生かすために優しく上品な味わいで仕上げました。

隠し味のワインと赤酒でコクと風味を引き立てています。



### <磯志ぐれ>

コリコリとした肉厚の国産茎ワカメとアサリを炊き上げました。

風味豊かな磯の香りに唐辛子の辛みを加えた奥深い味わいは、

お酒はもちろん、炊きたてご飯にもピッタリです。



## ■ トレ・ミニオン

商品説明 : 定番人気の缶クッキー「ガトー・ミニオン」の中から、特に人気の高い3種を小さな箱に詰めました。

販売価格 : 1箱700円(税込)

内容量 : 1箱(5枚入り)×3種類(個包装)

ガレット・ブルトンヌ

焼きショコラ・レモン/抹茶サブレ

販売場所 : 名古屋観光ホテル

1階「ル・シュッドテイクアウトショップ」

公式オンラインショップ

<https://www.es-store.jp/c/gourmet/s-26>

■ **エスパシオエンタープライズ株式会社（本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階）**

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

■ **名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦 1-19-30）**

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ（81.5m）を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2022年に開業86周年を迎えました。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■ **グルメキッチン（名古屋市中川区清川町 3-1-65）**

グルメキッチンは名古屋観光ホテルやその他関連レストランを展開するエスパシオエンタープライズ株式会社が運営するセントラルキッチンです。食の「安心・安全」を第一に、食材の調達から和洋折衷さまざまな料理に加えパンやデザート製造を行っています。

<https://es-gourmetkitchen.jp/>



<一般の方・報道関係者からのお問い合わせ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部 酒井・吉村

TEL：052-211-9502 FAX：052-211-9019

E-mail [pr-marketing@espacioenterprise.com](mailto:pr-marketing@espacioenterprise.com)