

名古屋観光ホテルの味をご家庭で 2023年8月22日、冷凍商品シリーズを新発売

2023年度、“つなぐ”ホテルとして「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕)は、名古屋観光ホテルの味をご家庭でも楽しみたいというお客様のニーズに応えるため、8月22日に冷凍商品シリーズ(全6品)を新発売いたします。

当ホテルではこれまでもレトルト食品などを発売してきましたが、今回はパンやデザート、和洋さまざまな料理を調理しているグルメキッチンで製造し、冷凍商品として初めてご用意。

今回は、ホテルウェディングの定番「オマール海老のテルミドール」や、昔懐かしい「海老と蟹のペンネグラタン」のほか、パティシエお勧めの爽やかで真っ白なロールケーキやバスクチーズケーキなど6品を取り揃え、ホテル内テイクアウトショップやホテル公式オンラインショップで販売します。

ホテルの本格的な味わいをご自宅で簡単に楽しめる新しいギフトです。



概要

- 【販売商品・価格】 オマール海老のテルミドール
ホテルのレストランや婚礼料理として長年愛され続けてきた一品。
オマール海老の身、たまねぎ、マッシュルームをソテーし、
カルヴァドスブランデーでフランベしてから、粒マスタード入りの濃厚
なベシャメルソースとともに、オマール海老の殻に詰めた
テルミドールです。
<オンラインショップ> 半身2個入り 7,000円
<テイクアウトショップ> 半身1個入り 3,500円
内容量: 半身1個(120g)



海老と蟹のペンネグラタン

海老、たまねぎ、マッシュルームをソテーし、カルヴァドスブランデーでフランベしてから、粒マスタード入りの濃厚なベシャメルソースとともに陶器の器に詰めた海老と蟹のペンネグラタン。

<オンラインショップ> 2個入り 6,000円

<テイクアウトショップ> 1個入り 3,000円

内容量:300g



トマトソースで煮込んだ黒毛和牛入りハンバーグ

国産黒毛和牛と国産豚肉を使用した、ハンバーグステーキを、特製のトマトソースで煮込みました。

<オンラインショップ> 4個入り 4,800円

<テイクアウトショップ> 1個入り 1,200円

内容量:1個 210g(固形量 140g)



名古屋コーチン卵のバスクチーズケーキ

使用している卵は、地元名古屋が誇る「名古屋コーチン卵」のみ。クリームチーズとマスカルポーネチーズをブレンドし、ほどよい酸味とコクが特徴のバスクチーズケーキです。

<オンラインショップ・テイクアウトショップ> 3,980円

内容量:1個(約 820g/5号サイズ 直径約 15センチ)



チルマージュ オレンジ香る白いロールケーキ

オレンジゼリーを忍ばせたホワイトチョコレートとクリームチーズのムースを、薄くスライスしたオレンジをあしらった白いスポンジケーキで巻いたロールケーキです。

<オンラインショップ・テイクアウトショップ> 2,500円

内容量:1本(約 540g/全長約 17センチ)



サラミとチーズのバゲット

フランスパン生地にソフトサラミとプロセスチーズを入れて焼き上げました。ビールやワインと一緒に召し上がりいただけます。

<テイクアウトショップ> 750円

内容量:1本(約 190g/全長約 32センチ)



【販売店舗】 名古屋観光ホテル 公式オンラインショップ

【お問合せ】 <https://www.es-store.jp/>

名古屋観光ホテル ル・シュッド テイクアウトショップ

052-231-7789 (営業時間 10:30~19:30)

※表示料金にはすべて消費税が含まれています。

※画像はイメージです。

※オンラインショップは表示料金の他、送料を別途頂戴いたします。

■ 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、2023年に開業87周年を迎えます。

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



■ グルメキッチン

グルメキッチンは名古屋観光ホテル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。グルメキッチンでは、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、パンやデザートなどの製造を行っています。

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



■ 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ほか、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/>

< 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 吉村

TEL:052-231-8090

E-mail pr-marketing@espacioenterprise.com