

名古屋観光ホテル 3料理長の匠の味をご家庭で フレンチ・和食・中華・スイーツの冷凍商品を新発売

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、2023年11月21日(火)より、名古屋観光ホテルの味をご家庭でもお楽しみいただける新冷凍商品を発売いたします。

既存の冷凍商品シリーズに加え、今回新しく発売する商品は、ホテルの総料理長、和食料理長、中国料理長の3人が監修したまさにホテルクオリティの逸品と、これからの季節にぴったりのスイーツ。

ホテル内テイクアウトショップはもちろん、オンラインショップでも販売するため、ご自宅でのホームパーティーや遠方の方へのお歳暮ギフトにもお勧めです。



総料理長 鈴木直也



和食料理長兼「呉竹」料理長 永田功



中国料理長兼「柳城」料理長 内藤勝博

<概要>

【販売商品・価格】名古屋観光ホテル 総料理長 鈴木直也監修
黒毛和牛 牛タンのブレゼ 3,600円
表面を軽くソテーし、旨味を閉じ込めた黒毛和牛の牛タンを香り豊かなマデイラワイン、フォンドヴォー、デミグラスソースでしっとりと柔らかく煮込みました。
内容量:130g



名古屋観光ホテル 和食料理長兼「呉竹」料理長
永田功監修

国産うなぎ 山椒煮 4,500 円

旨味の濃い国産うなぎを、丸く甘みのある味わいが特徴の、地元愛知の「三河白たまり」と香り高い山椒で味付けしました。

炊きたてのごはんと相性は抜群です。

内容量:150g



名古屋観光ホテル 中国料理長兼「柳城」料理長
内藤勝博監修

柳城 海老のチリソース煮 2,000 円

天然のホワイト海老を使用した、辛さ控えめの海老のチリソース煮。海老のぷりぷりした食感を残し、ほどよい酸味と甘み、豆板醤の辛みが食欲をそそる、王道の海老のチリソース煮です。

内容量:200g



モンブランティラミス 3,980 円

ティラミスの上にモンブランを重ねたケーキ。渋皮栗の甘露煮、皮むき栗の蒸し煮、アーモンドスライス、甘酸っぱいフランボワーズチョコレートでコーティングされたシリアルをトッピングしました。ダークラムをしみこませたビターなコーヒースポンジを使用した、甘さ控えめのティラミスと、モンブランクリームのハーモニーを存分にお楽しみいただけます。

内容量:1 個(約 700g)

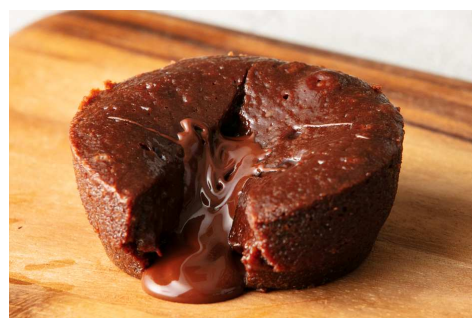


フォンダンショコラ ラズベリーソース添え

4 個入り 2,500 円

ベトナム産のダークチョコレートを練りこんだフォンダンショコラに、甘酸っぱいラズベリーソースを添えました。フォンダンショコラは、電子レンジで温めて、とろりとしたチョコレートが溶け出す「温かいチョコレートスイーツ」として、また冷蔵庫で 10 時間解凍して、そのままでもお召し上がりいただけます。

内容量:4 個入り



【販売店舗】

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/>)

【お問合せ】

052-231-7789 (ル・シュッド テイクアウトショップ 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その他、送料を別途頂戴いたします。

<名古屋観光ホテル 総料理長 鈴木直也>

1973年愛知県生まれ。18歳から料理の世界に入り、フレンチ一筋でその道を極め、2004年ナゴヤキャッスルへ入社。2007年よりレストランの料理長を複数務め、2016年ドイツで開催された「第24回世界料理オリンピック」個人部門 カリナリーアート(コールドディスプレイ)金メダル受賞。2018年ホテルナゴヤキャッスル副総料理長に就任。同年マレーシアで開催されたGLOBAL CHEFS CHALLENGE 日本代表に選出。その後、2020年ホテルナゴヤキャッスル閉館に伴い、名古屋観光ホテル レストラン調理部長を経て現在、総料理長へ就任。

<名古屋観光ホテル 和食料理長兼「呉竹」料理長 永田功>

1972年岐阜県生まれ。18歳から料理の道を志し、姉妹ホテルのキャッスルプラザで日本料理の楽しさと奥深さを学ぶ。2009年にキャッスルプラザレストラン料理長を経て2013年にナゴヤキャッスルレストラン料理長、その後宴会和食料理長などを歴任。ホテル閉館に伴い、2020年11月に名古屋観光ホテル「呉竹」料理長に就任。その後2022年1月に和食料理長兼「呉竹」料理長となる。日本料理の伝統を重んじながらも、大胆で鋭い感性を発揮し、深化させる料理でお客様を魅了し続けている。2022年 愛知県優秀技能者(あいちの名工)を受賞。

<名古屋観光ホテル 中国料理長兼「柳城」料理長 内藤勝博>

1973年大阪府生まれ。18歳で料理の道へ入り、大阪のホテルレストランで上海料理を学ぶ。その後、26歳で香港へ渡り、数々のレストランで研鑽を積み、帰国。2017年ホテルナゴヤキャッスル中国料理「柳城」料理長に就任。ホテル閉館に伴い、2020年1月に名古屋観光ホテル中国料理「柳城」料理長となる。2018年 食の祭典(合同展)東海3県調理師大会料理コンクールで厚生労働大臣賞を受賞し、翌2019年 第3回世界広東料理王コンテストにて銀賞を受賞、2023年には、第4回世界広東料理王コンテストにて特金賞を受賞。

■ 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、冷凍商品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