

<平成 24 年 7 月 20 日発表>

西鉄グランドホテル 至高のだしぼん酢 -バルサミコ酢風味- 7/25 (Wed) DEBUT

西鉄グランドホテルでは、オリジナル商品「至高のだしぼん酢」の第 2 弾となる新商品『至高のだしぼん酢 バルサミコ酢風味』を、平成 24 年 7 月 25 日(水)から発売いたします。

第 1 弾の「至高のだしぼん酢」は、あご(飛魚)の旨みと「元寇(佐賀県原産の柑橘類)」の爽やかさを活かした、全く醤油を使用しない新しいタイプのぼん酢で、コクのあるヘルシーな和風調味料として大変ご好評いただいております。

今回、当ホテル総料理長・磯山俊二監修のもと、**かつてない新感覚の調味料**を求め開発を進めた結果、『至高のだしぼん酢 バルサミコ酢風味』が完成いたしました。博多伝統のあごだしの旨みはそのままに、上質で奥深い味わいを持つイタリア産の「バルサミコ酢」と九州ならではの甘みと旨みを併せ持つ「九州醤油」が絶妙にマッチした、**香り豊かな“洋風”なぼん酢**に仕上がりました。鍋料理はもちろん、肉料理やサラダ、マリネなどあらゆる料理の風味を引き立てます。

時代を先取る“新感覚”の手法で新商品を開発し続ける西鉄グランドホテル。今回の商品も、皆さまの想像を超える味に仕上がったと自負しております。ぜひ当ホテル自慢の調味料をお試しいただき、良質な素材が生み出す豊かな味わいをご堪能ください。



■ 西鉄グランドホテル「至高のだしぼん酢 バルサミコ酢風味」の概要

- 【発売開始日】 平成 24 年 7 月 25 日(水)
- 【発売価格】 1 本 900 円(税込)
- 【内容量】 1 本 300ml
- 【発売箇所】
 - ホテルショップ「ル・プティパレ」
(西鉄グランドホテル 1F)
 - 日本料理「松風」
(西鉄グランドホテル B1 階)
 - 楽天市場
(<http://www.rakuten.ne.jp/gold/grand-h/>)
- 【監修】 西鉄グランドホテル総料理長 磯山 俊二
(株)西鉄シティホテル常務取締役)
- 【主原材料】 しょうゆ、醸造酢、バルサミコ酢、カボス果汁、
発酵調味料、食塩、かつおぶしエキス、
焼きあごだし、アミノ酸など

この件に関するお問い合わせは、西鉄グランドホテル ル・プティパレ本店 (Tel092-781-0406) まで