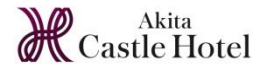




ニュースリリース



2016年10月1日
秋田キャッスルホテル

女性プロジェクトチーム C-WINGS プロデュース
新米あきたこまち使用
働き女子を応援する “べっぴん弁当” 新発売

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通 1-3-5、代表取締役社長 津田 一夫）は、女性プロジェクトチームC-WINGSプロデュースによる、新米あきたこまちを美味しくいただく「べっぴん弁当」第三弾を2016年10月1日より販売致します。

お米は、秋田県産の新米あきたこまちを使用。「ヘルシー！ビューティー！！ハッピー！！」をコンセプトに、「おいしく食べて、美しく、そしてハッピーになる」ことをとことん考えた、女性による女性のためのお弁当です。

C-WINGSの考える「べっぴん」とは、外見も心も磨かれた女性です。からだの中と外から、トータルビューティを目指して考案した「べっぴん弁当」は、ホテルシェフならではの調理技術を用い、美しくヘルシーに仕上げました。

3年目を迎えた「べっぴん弁当」、今年のポイントは新米をバラエティ豊かに、しかもヘルシーに味わうこと。一段目を「サラダ」にすることで、「ベジ・ファースト」が自然と実践できるようにしました。二段目は、新米おむすびを5種類のテイストでご用意。また、容器にもこだわり、バッグのなかでも崩れず、運びやすいスリム型を採用しました。

ふっくらと炊き上げたあきたこまちの新米を主役に、秋の味覚を散りばめたコンパクトサイズながら、食べ応えも重視した内容です。

ますます輝ける働き女子に贈る、おなかもハートも満たされる「べっぴん弁当」。ぜひ、お愉しみくださいませ。

■働き女子を応援する「べっぴん弁当」商品概要

【販売期間】2016年10月1日（土）～11月15日（火）

【店 舗】ホテル1階 グルメブティック「セレクト」

【営業時間】10：00～19：00

【価 格】850円（税込 918円）

【電 話】0120-834-055 ご予約も承ります。※3日前まで



【メニュー】

〈一段目：バジルソースで味わう スチームグリルサラダ〉

“ベジファースト”の発想をお弁当に取り入れました。蓮根やゴボウなど、噛み応えのある根菜類メインの、満腹中枢を刺激するヘルシーなサラダ。バジルの清涼感と酸味が、サラダ全体の味わいを引き締めてくれます。

秋に旨みを増す“さつま芋”や“しめじ”を散りばめて。

〈一段目：サーモンの香草パン粉焼き ビネグレットソース〉

お弁当の定番のおかず“鮭”を、表面はカリッと香ばしく、身はふっくらと焼き上げました。仕上げにビネグレットソースをまといわせて、さっぱりとした後味に。ほのかな香草の風味がアクセントです。

〈二段目：新米あきたこまちのおむすび・5種〉

ふっくらつややか、とれたての美味しさを5種のテイストで。

- ▶肉巻きおにぎり…甘辛タレで焼き付けたお肉が食欲をそそります。
- ▶白米…“あきたこまち”ならではの、ほんのり優しい甘みを堪能。
- ▶ゆかりご飯の韓国のり巻き…ふんわり潮の香りがお米の旨みを引き立てます。
- ▶枝豆ご飯…枝豆の爽やかな風味と食感を閉じ込めた、炊き込みご飯。
- ▶ミニオムライス…キャッスルホテル人気のバターたっぷり“チキンライス”に、スクランブルエッグをトッピング。

C-WINGSメンバーによる試作の様子



■ C-WINGSとは

C-WINGSは、秋田キャッスルホテルの女性チームによる、女性ならではの視点、感性を活かした「おもてなしプロジェクト」です。細部にまでこだわった商品の開発や、きめ細やかな心配りでサービスのさらなる向上を目的とし、より快適で心地よい空間をご提供致します。



写真前列左より

千葉 紗央律、大坂 春佳、長谷部 奈津子、野田 千春、
丸山 夏葉、山口 明日美

C-WINGSサイト <http://www.castle-hotel.jp/C-WINGS.php>

■ お問い合わせ

秋田キャッスルホテル

TEL 018-834-1141

FAX 018-834-2800

担当 企画部 丸山 夏葉

ホームページ <http://www.castle-hotel.jp/>