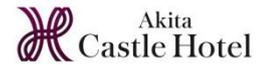




ニュースリリース



2017年9月吉日
秋田キャッスルホテル

女性ホテリエチーム C-WINGS プロデュース
べっぴん弁当・第四弾
新米あきたこまちを美味しく食べながら
デトックスを促進！
期間限定／10月1日（日）～11月15日（水）

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、秋田県産「あきたこまち」の新米出荷に合わせ、10月1日より「べっぴん弁当」をご提供致します。

実りの秋のごちそうと言え、新米。米どころ・秋田の地の利を活かし、収穫したばかりの県産あきたこまちを「おいしく食べて美しく、そしてハッピーになっていただきたい」という女性ホテリエチームC-WINGSの思いから「べっぴん弁当」は誕生しました。

4年目を迎える今年は「食べると太る」から「食べてデトックス」にチェンジシフト。糖質制限やダイエットを理由とした米離れが加速するなか、新米を美味しく、しかもヘルシーにお楽しみいただくため、デトックス効果の高いGGOBE食材を採用しました。GGOBEとは、ガーリック・ジンジャー・オニオン・ブロッコリー・卵の頭文字を指し、積極的に摂取することで新陳代謝を促進する食材として注目を集めます。

C-WINGSメンバーが試作し、シェフがホテルならではのアレンジを加えて仕上げたお弁当は、全9品。シティホテルとしてのクオリティにもこだわりを持ち、調理技術や盛り付けなど、細部にも工夫を凝らしました。さらに、差し入れとしてもご利用いただけるよう、お弁当ならではの楽しみとも言える、ふたを開ける瞬間のワクワク感も大切にしました。

食材が最も美味しい季節を迎える実りの秋、「べっぴん弁当」でぜひ、すてきなランチタイムをお過ごしください。



■第四弾「べっぴん弁当」商品概要

販売期間／2017年10月1日（日）～11月15日（水） ※各日限定10個

店舗／北館1階 キャッスル・デリカ

営業時間／7:00～19:00 ※パン・ケーキ・惣菜は焼きあがり次第販売

価格／1,000円（税込 1,080円）

電話／0120-834-055 ※ご予約も承ります。3日前まで



メニュー／おかず5品、ごはん3種、デザート1品

<GGOBE…ガーリック、ジンジャー、オニオン、ブロッコリー、卵>

- ・ ハニージンジャーポークオニオン 緑黄色野菜添え
ローストして甘みを引き出した玉ねぎにはちみつを加え、
まるやかに焼き上げた「洋風生姜焼き」
- ・ イワシとマッシュポテトの香ばしガーリックロースト バター醤油ソース
香ばしいイワシのなかは、なめらかなマッシュポテト。
- ・ ブロッコリーと韓国海苔のソテー
あっさりとしたブロッコリーに韓国海苔を合わせて、塩分は控えめに。
- ・ 桜えびの出し巻き玉子
桜エビで風味づけし、やさしい味わいに仕上げました。
- ・ 紅芯だいこんのハーブ浅漬 ハーブを効かせることで塩分を控えめました。
- ・ みょうがと梅干のお稲荷さん 梅とみょうがで、お稲荷さんをさっぱりと。
- ・ 3種きのこの混ぜご飯
椎茸・しめじ・舞茸、豊かな香りとともにお楽しみください。
- ・ あきたこまちご飯 今年とれたたての美味しさをそのままに。
- ・ 梨のコンポートゼリー
食後にひと口、ちいさなデザートをお付けしました。

■ 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。

「ヘルシー！ビューティー！！ハッピー！！！」をモットーに、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 <https://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 <https://www.castle-hotel.jp>