

新商品

<平成 24 年 1 月 27 日発表>

## 西鉄グランドホテル

「魔法の食べるオリーブオイル」に最上級版 “Superior(スーペリア)” が仲間入り  
『ゲランド初摘み塩』 & 『バルサミコ 12 年物』 2 月 1 日発売！

～初の和風調味料『至高のだしポン酢』も同時発売～

- 西鉄グランドホテルでは、“魔法の調味料”シリーズ第 5 弾となる新商品「魔法の食べるオリーブオイル“スーペリア”」2 種と、オリジナル商品史上初の和風調味料「至高のだしポン酢」を、平成 24 年 2 月 1 日(水)から発売いたします。
- 当ホテルでは、平成 22 年 12 月から現在まで“魔法の調味料”シリーズ「魔法の食べるオリーブオイル 4 種(唐辛子 / ブラックペッパー / 柚子胡椒 / 伝統のカレー風味)」と「魔法の食べるオイスターソース」など、自慢のオリジナル商品を開発してまいりました。当ホテル内と天神の一部百貨店、インターネット通販という限られた販売チャンネルにも関わらず、5 種類合計で約 4 万本を売り上げる大ヒット商品となっており、福岡のみならず全国の皆さまからたいへんご好評をいただいております。
- 今回発売する「魔法の食べるオリーブオイル“スーペリア”」は、『フランスのゲランドの初摘み塩』と『バルサミコ 12 年物』の 2 種類です。当ホテル総料理長・磯山俊二が従来の「魔法の食べるオリーブオイル」以上に原材料にこだわり、世界中のあらゆる高級食材を吟味・厳選して開発した結果、まさに“スーペリア(superior:高級な)”の名に相応しい逸品が完成しました。食材や調理方法を選ばず、スプーン 1 杯でご家庭の味を“最高級”に仕立て上げます。
- 一方の「至高のだしポン酢」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ポン酢で、コクのあるヘルシーな和風調味料です。だしの旨みと柑橘系の酸味と香りが絶妙にマッチし、食材そのものの味を引き立てます。
- 創業以来変わらぬ味を守りながら、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。



魔法の食べるオリーブオイル“スーペリア”  
(左:「フランスのゲランドの初摘み塩」 右:「バルサミコ 12 年物」)

## 西鉄グランドホテル「魔法の食べるオリーブオイル“スーベリア”」の概要

- 【発売開始日】 平成 24 年 2 月 1 日(水)
- 【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)  
「グランドデリ岩田屋店」(岩田屋本館地下 2F)  
「カレーショップ大丸店」(大丸福岡天神店東館地下 2F)  
楽天市場 (<http://www.rakuten.ne.jp/gold/grand-h/>)
- 【発売価格】 2 種とも 1 本 2,000 円(税込)
- 【内容量】 160g
- 【監修】 西鉄グランドホテル総料理長 磯山 俊二 (㈱西鉄シティホテル常務取締役)
- 【商品概要】 **魔法の食べるオリーブオイル“スーベリア”「フランスのゲランドの初摘み塩」**  
**主原材料** オリーブオイル・フライエシャロット・ガーリックフライ・アーモンド・アンチョビ・還元水あめ・ブラックペッパー・トマトパウダー・岩塩・酵母エキス・バジル・韓国唐辛子・酸化防止剤・香料  
(フランスのゲランドの初摘み塩とは)  
フランス西海岸・ブルターニュ地方にある、太陽と風の力、粘土の地層を活かした構造を持つゲランド塩田。塩職人(パリュディエ)により、機械をほとんど使わない伝統的手法で生産される“ゲランドの塩”は、古くはブルボン時代から今日まで、フランス料理の名シェフたちから高い評価を受けています。
- 魔法の食べるオリーブオイル“スーベリア”「バルサミコ 12 年物」**  
**主原材料** オリーブオイル・フライエシャロット・ガーリックフライ・アーモンド・アンチョビ・バルサミコ・ブラックペッパー・トマトパウダー・酵母エキス・韓国唐辛子・酸化防止剤・香料  
(バルサミコ 12 年物とは)  
バルサミコは、原料となるブドウを香り高い木樽の中で熟成し、毎年大樽から小樽へと移し替えながら、香りと旨みを濃縮していきます。今回使用する“イタリア産”のバルサミコは、12 年という長い年月を経て熟成された独特の芳香と、他の食酢にはない酸味と甘味の絶妙なバランスが特徴で、DOP(イタリアにおける原産地名産保護制度)の認証を受けた、上質で奥深い味わいを持つ逸品です。

## 西鉄グランドホテル「至高のだしボン酢」の概要

- 【発売開始日】 平成 24 年 2 月 1 日(水)
- 【発売箇所】 日本料理「松風」(西鉄グランドホテル B1F)
- 【発売価格】 1 本 900 円(税込)
- 【内容量】 300ml
- 【監修】 西鉄グランドホテル総料理長 磯山 俊二
- 【主原材料】 米酢・砂糖・元寇(げんこう)果汁・橙果汁・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  
(元寇とは)  
玄界灘に浮かぶ周囲 14 km の島「馬渡島(まだらじま)」で見つかった固有の品種『元寇』。かぼすやスダチなどと同じ香酸柑橘の仲間である元寇は、酸味と糖度の絶妙なバランスで、爽やかな香りとともに料理本来の味を引き立てます。



**(参考) 西鉄グランドホテル“魔法の調味料”シリーズの商品一覧**

【販売箇所】 「グランドデリ岩田屋店」(岩田屋本館地下2F)  
 「カレーショップ大丸店」(大丸福岡天神店東館地下2F)  
 楽天市場 (<http://www.rakuten.ne.jp/gold/grand-h/>)  
 ホテルショップ「ル・プティパレ」(西鉄グランドホテル1F)  
 中国料理「桃林」(西鉄グランドホテルB1F)  
 「魔法の食べるオリーブオイル」4種は ~ 、  
 「魔法の食べるオイスターソース」は ~ ・ にて販売しております。

【監 修】 西鉄グランドホテル総料理長 磯山 俊二

【商品概要】 商品名、販売価格、商品イメージは以下の通りです。

魔法の食べるオリーブオイル				魔法の食べる オイスターソース
唐辛子	ブラックペッパー	柚子胡椒	伝統のカレー風味	
950円(税込)	950円(税込)	950円(税込)	950円(税込)	950円(税込)
				

この件に関するお問い合わせは、西鉄グランドホテル 営業企画部( 092-781-0811)まで