

<平成 24 年 5 月 31 日発表>

西鉄グランドホテル 伝統のビーフカレー“レトルト版”を発売します - 6.1(Fri) DEBUT -

(株)西鉄シティホテル(福岡市中央区、社長:伊藤正一)では、西鉄グランドホテルの代表的なメニュー「伝統のビーフカレー」のレトルト版『レトルトカレー』を、平成 24 年 6 月 1 日(金)に発売いたします。

当ホテルの「伝統のビーフカレー」は、昭和 44 年の創業以来変わらぬ味で多くのファンに愛され続ける代表的なメニューのひとつです。とろとろのビーフ肉とスパイシーでコクのある熟成ルーが絶妙に絡み合い、まさしく“伝統の味”と呼ぶに相応しい逸品です。

最近では、「魔法の食べるオリーブオイル“伝統のカレー風味”」や、フジパン(株)(愛知県名古屋市)とのコラボ商品「カレーパン」など、このビーフカレーの風味を再現したオリジナル商品を開発・販売し、たいへんご好評いただいております。

『レトルトカレー』の商品化にあたり、秘伝のレシピを再現するため、約 1 年にわたって試行を重ねながら完成させました。その味はレトルトカレーとは思えないリッチな味わいです。

パッケージは、シンプルながら「黒」という色が持つ“高級感”や“上品さ”を強調し、ゴールドに輝く当ホテルのロゴを用いて、伝統と格式を大事にする西鉄グランドホテルの“食へのこだわり”を表現しました。価格は 1 袋 680 円(税込)で、当ホテル内「ル・プティパレ」や百貨店「岩田屋」「大丸福岡天神店」の各ホテル直営店舗、ネットショップ「楽天市場」にてお問い合わせいただけます。

ご家庭(食卓)にはもちろん、お土産にも最適な当ホテル自慢の『レトルトカレー』を、ぜひご賞味ください!



西鉄グランドホテル「伝統のビーフカレー“レトルト版”」の概要について

【発売開始日】	平成 24 年 6 月 1 日(金)
【発売価格】	1 袋 680 円(税込)
【内容量】	1 袋 200g
【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エルガーラ地下 2F) 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)