

<平成 24 年 7 月 20 日発表>

## 西鉄グランドホテル

# 至高のだしぽん酢 -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「至高のだしぽん酢」の第 2 弾となる新商品「至高のだしぽん酢 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「至高のだしぽん酢」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ぽん酢で、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、「至高のだしぽん酢 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”なぽ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「至高のだしぽん酢 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 ( <a href="http://www.rakuten.ne.jp/gold/grand-h/">http://www.rakuten.ne.jp/gold/grand-h/</a> )
【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 ( 092-781-0406) まで