

<平成 24 年 9 月 12 日発表>



“国産素材”にこだわり抜いた「至高」の名に相応しい調味料 「至高の天然だし」 9 / 13 発売！

- 西鉄グランドホテルでは、新商品「至高の天然だし」を平成 24 年 9 月 13 日（木）から発売いたします。
- 当ホテル総料理長・磯山俊二監修のもと、「至高のだしぼん酢」シリーズの原点である“だし（粉末）”そのものを開発・商品化して発売いたします。博多伝統の焼きあごをはじめ、鹿児島産かつお節、長崎産いわし、熊本産さば、大分産しいたけ、北海道産昆布といった“国産素材”にこだわり抜き、全ての素材の旨みや香りを凝縮させた保存料・化学調味料無添加の“天然だし”です。みそ汁、吸い物はもちろん、鍋料理や煮ものなどあらゆる料理を上品な“プロの味”に仕立てます。
- これまでも当ホテルでは、かつてない新感覚の調味料を求め、博多伝統のあごだしの旨みを最大限に活かしつつ、独自の手法でアレンジを加えた「至高のだしぼん酢」シリーズを開発してまいりました。醤油を一切使用せず「元寇（佐賀県原産の柑橘類）」の爽やかな香りが際立つ和風調味料「至高のだしぼん酢」や、「バルサミコ酢（イタリア産）」と「九州醤油」が上質で奥深い味わいを生み出す洋風調味料「至高のだしぼん酢 バルサミコ酢風味」を開発し、多くのお客さまにご好評いただいております。
- 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「至高の天然だし」の概要

【発売開始日】	平成 24 年 9 月 13 日（木）
【発売価格】	1 袋 1,900 円（税込）
【内容量】	1 パック 8g × 30 包
【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 1 階） 日本料理「松風」 （西鉄グランドホテル地下 1 階） グランドデリ岩田屋店 （岩田屋本館地下 2 階）



【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）
【主原材料】	風味原料（かつお節、いわし煮干、さば節、羅臼昆布、椎茸、焼あご）、食塩、粉末しょうゆ（原料の一部に小麦、大豆を含む）

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