

<平成 25 年 7 月 12 日発表>



## 西鉄グランドホテル “至高の”シリーズ第 3 弾

料理の旨みと風味を最大限に引き立てる調味料

# 至高のドレッシング



アンチョビとパプリカ風味(レシピ例)



大分産ゆず風味(レシピ例)

※写真はイメージです

- 西鉄グランドホテル(福岡市中央区)では、オリジナル商品『至高のドレッシング』を、平成 25 年 7 月 1 日(月)から発売しております。
- “至高の”シリーズは、総料理長・磯山俊二監修のもと、国産の良質な素材を使用し当ホテルの“食”へのこだわりを形にした自慢のオリジナル商品です。これまでに、醤油を一切使用せず、あごの旨みと元寇(佐賀県原産の柑橘類)の爽やかさを活かした「至高のだしぼん酢」や、国産のかつお節(鹿児島県産)や昆布(北海道産)などの香り際立つ「至高の天然だし」を開発いたしました。
- 今回開発した新商品は、料理の旨みと風味を最大限に引き立てる『至高のドレッシング』です。熟成されたアンチョビの旨みに国産玉ねぎとパプリカの甘さをバランス良く配合した『アンチョビとパプリカ風味』は、サラダにはもちろんのこと、温野菜にバーニャカウダソース風にアレンジしてもおすすめ。大分産の柚子の爽やかな香りと国産玉ねぎの自然な甘さが食欲をそそる『大分産ゆず風味』は、蒸し魚や焼き魚の香り付けや味の引き立て役としても活躍いたします。
- 当ホテルでは、“至高の味”をご家庭でも気軽にお楽しみいただきたいとの思いを込め、日々、新商品の開発を進めております。この機会にぜひ、当ホテル自慢の“至高の”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「至高のドレッシング」の概要

- 【発売価格】 1本 700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)  
○グランドデリ岩田屋店(岩田屋 B2F)
- 【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】 [大分産ゆず風味]  
食用植物油、醸造酢、国産玉ねぎ、ゆず果汁、酒、醤油、米発酵調味料、砂糖、食塩、レッドピメントなど(原料の一部に小麦・大豆を含む)  
[アンチョビとパプリカ風味]  
食用植物油、米酢、国産玉ねぎ、トマト、パプリカ、醤油、本みりん、砂糖、食塩、アンチョビ、にんにく、ブラックオリーブなど(原料の一部に小麦・大豆を含む)
- 【商品写真】



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 (TEL092-781-0406) まで