

<2020年12月16日発表>



西鉄グランドホテル

“第61期王位戦七番勝負第四局勝負めし” 「西鉄グランドホテル洋風高菜ピラフ」を販売！ ～勝負めしで受験生を応援します～

- 西鉄ホテルズ(福岡市中央区 代表取締役社長:加藤 正幸)では、2021年1月4日(月)より、西鉄ストアにて第61期王位戦七番勝負第四局の勝負めし「西鉄グランドホテル洋風高菜ピラフ」を販売します。
- 当社では、2016年12月より、ホテルの味をご家庭でお楽しみいただくため、半世紀不動の人気メニュー「伝統のビーフカレー」のレトルト食品を販売しており、年間約5000個ご購入いただくなど、多くのお客さまにご好評をいただいております。今回は、受験シーズンにおいて、受験生を応援するため、第61期王位戦の勝負めし「西鉄グランドホテル洋風高菜ピラフ」を販売します。
- 西鉄グランドホテルの洋風高菜ピラフは、今年8月に福岡で行われた第61期王位戦七番勝負第四局の勝負めしとして注目を集め、多くのお客さまが当メニューを召し上がりにお越しになりました。縁起の良い勝負めしで受験生を応援するとともに、当人気メニューをご家庭でもお手軽にお召し上がりいただきたいと思っております。
- 当商品は、洋風高菜ピラフの素となっており、ご飯に混ぜるだけでご家庭でも簡単にグランドホテルの味を再現いただけます。2021年1月4日より、西鉄ストア全店、西鉄グランドホテル1階「ル プティパレ」、および当社通販サイトにて777円(税込)で販売します。「ル プティパレ」での販売については、高菜ピラフを2個以上ご購入いただいたお客さま先着100名様に限り、檜で作られた縁起の良い将棋型の「勝負めしストラップ」をプレゼントいたします。
- また、当社では12月1日より、ホテルシェフこだわりの料理10品を冷凍した「冷凍グルメ」を販売しており、お得な詰め合わせセットもご用意しております。コロナ禍のクリスマスやお正月において、外食や帰省の機会が減る中、ご家庭での贅沢なディナーとして、お歳暮などのギフトとしてご利用いただければと思います。
- 是非、西鉄グランドホテルの伝統の味をご家庭でお楽しみください。



※写真はイメージです。

■「西鉄グランドホテル洋風高菜ピラフ」の素の概要

【商品概要】 洋風高菜ピラフの素となっており、ご飯に混ぜるだけでご家庭でも簡単にグランドホテルの味をお楽しみいただけます。福岡県産高菜を使用し、バター風味をきかせ、グランドホテル独自の味を再現しました。

※1 合用(1~2 人前)

【販売開始日】 2021 年 1 月 4 日(月)~

【販売場所】 西鉄ストア全店(病院店・酒販店・衣料館除く)、西鉄グランドホテル 1 階「ル プティパレ」、当社通販サイト(<https://www.nishitetsugrand-shop.jp/>)にて販売

「ル プティパレ」での販売については、高菜ピラフを 2 個以上ご購入いただいたお客さま先着 100 名様に限り、檜で作られた縁起の良い将棋型の「勝負めしストラップ」をプレゼントいたします。



【値段】 777 円(税込)



(参考) 冷凍グルメの概要

【販売開始日】 2020 年 12 月 1 日(火)~

【販売方法】 西鉄グランドホテル 1 階「ル プティパレ」、当社通販サイトにて販売

【メニュー・料金】 ホテルシェフこだわりの 10 品目 ※配送料金をご負担となります。

伝統のビーフシチュー (¥1,600)	伝統のビーフカレー (¥1,500)	キーマカレー (¥1,200)	煮込みハンバーグ (¥1,200)
			
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。国産牛を贅沢に使用し、ほろほろのお肉と赤ワインの香りが際立つ「伝統の味」です。	厳選した赤身肉を長時間煮込み、野菜と果物の甘味と 10 種類以上の香辛料をブレンドして作る創業以来定番人気のメニュー。	挽き肉と玉ねぎの旨味と、数種のスパイスがマッチ。スパイシーな味わいの大人のキーマカレーです。	ひとつずつ手作りしたハンバーグをホテル伝統のデミグラスソースで煮込み仕上げました。国産牛の旨みをとじこめたジューシーで味わい深い逸品。
海老ドリア (¥1,200)	チキンマカロニグラタン (¥1,200)	人参のポタージュ (¥500)	フカヒレ姿煮 (¥2,200)
			
海老のエキスを加えたホワイトソースは、バターライスとの相性も抜群。たっぷりチーズをのせ香ばしく焼き上げることで、海老の旨味が一層引き立ちます。	柔らかい国産鶏もも肉を使用した、マカロニグラタン。チキンと旨味を加えたクリーミーなホワイトソースは相性抜群です。	人参の香りと甘味を十分に引き出した風味豊かなスープ。	フカヒレをオイスターソース、中国醤油ベースでじっくりと煮込んだ風味豊かでコクのある逸品。

大海老の子リソース (¥2,000)	豚の角煮(パン付) (¥2,000)
 <p style="text-align: center; font-size: small;">※盛付イメージ</p>	 <p style="text-align: center; font-size: small;">※盛付イメージ</p>
<p>ぶりっと大ぶりのブラックタイガーを使用し食べ応え抜群。マイルドな辛味で幅広く楽しんでいただけます。</p>	<p>下茹でした豚のばら肉(三枚肉)を調味料や香味野菜を加えて長時間煮込み、柔らかく仕上げました。はみ出るほどの大きさのトロトロの角煮をパンに挟んでお楽しみください。</p>

【詰め合わせセット】

〈内 容〉

A 5,000 円セット(4 品:ビーフシチュー、グランドビーフカレー、煮込みハンバーグ、海老ドリア)

B 10,000 円セット(8 品:A 同様のメニューを 2 個ずつ)

※その他、ご予算に応じて詰め合わせをご用意いたします。

〈ご予約〉

お問合せ:ル プティパレ TEL:092-781-0406(10:00~19:00)

※詰合せは 5 日前までにお電話にて承ります。(要予約)

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(Tel:0570-00-1010)まで