

カフェ レックコート

烏骨鶏卵と放牧牛の乳で作った高級プリン

うごっけい 「烏骨鶏プリン」

<価格> テイクアウト1個 1,260円(特製陶器入り)、イートイン1個 1,386円

<販売場所>カフェ レックコート1階

<販売開始>2006年11月1日～(1日の販売数に限りがあります)

京都ホテルオークラでは、オーバー50セミナーでは「からだ・健康・イノベーション」を開催、9月より各レストラン、カフェにて、お酢を使ったカクテル発売開始するなど、「美味しい&健康メニュー」をテーマに、「食」を提案していきます。

京都ホテルオークラ1階、カフェ「レックコート」にて、自然放牧で育った牛乳と、高級卵で既に名高い烏骨鶏卵を使った、自然の旨味そのままの濃厚なプリンを販売致します。材料はシンプルに、卵(烏骨鶏卵)と、放牧牛乳とグラニュー糖のみを使用。バニラビーンズも入れません。昔、懐かしい味自然な味の、高級プリンです。



<自然放牧乳>大自然の中で完全放牧、交配、出産も牛任せ。画期的な酪農方法で話題を巻いた、岩手県岩泉の酪農家、中洞牧場のもの。ロボットのように乳を搾られ薬まみれの効率重視、大量生産に背を向け、出来るだけ自然に近い環境を牛に提供。原乳に近い味を追求。生クリームのような風味が生きている。

<烏骨鶏卵>一般鶏卵との違いは、卵黄の重量比率が非常に大きく、ビタミン、カルシウム、カリウム、リン脂質などの含有量も高いが、コレステロールが非常に低い極めて稀な卵。古くから中国をはじめ薬用卵として珍重されてきた。年間の産卵数が極めて少なく繁殖期にしか卵を生まないのも通常の5分1程度しか収穫出来ない。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524(直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp

<http://www.kyotohotel.co.jp/>