

京都ホテルオークラ特製

入舟 京料理おばんざい 3種 1000円 ホテルのデリカ 新発見して下さい！

【販売場所】	1階 カフェレックコート(テイクアウトコーナー)
【商品名】	「京のおばんざい味ごよみ」
【価格】	3種類(日替わり) 1,050円(税込み)
【電話】	075-254-2517(カフェ レックコート直通)
【販売時間】	10時~22時30分

京都ホテルオークラ(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル、大証2部上場、代表取締役社長 平岩孝一郎)は、京料理 入舟特製の京都風のお惣菜をテイクアウト販売致します。



1階カフェレックコートで、テイクアウト商品の販売強化の一環として、「京料理 入舟」特製の「京のおばんざい味ごよみ」(おばんざい・京都風のお惣菜)を1,050円にて販売しています。おばんざいの内容は、日替わりで毎日3種をご用意。3種はそれぞれに個包装。価格は3種合わせて1,050円。お求めやすい価格を設定致しました。



【テイクアウトコーナーでの惣菜系の充実】

11店舗の直営レストランを運営する京都ホテルオークラの、“食のクオリティの高さ”、“美味しさ”を、テイクアウト商品を充実することでも広くアピールしていきます。また、コストパフォーマンスの良さを出し、内食ブームの中、購買層を広げていきます。

「食べる辣油」をはじめ、オークラ伝統の「フレンチトースト」、毎日のお惣菜の種類は50種近くを販売。ご宿泊のお帰りの新幹線等での軽食、手軽なお土産としてご好評です。もちろん、地元のお客様、ご家庭でのお食事としても、ご購入頂いております。



※次ページ 「本日のおばんざい三種」の内容



【本日のおばんざい3種の例】

(この中より毎日3種をセレクトして販売致します)

- 焼目大根含め煮と菜種
 - 水菜とうす揚げのお浸し
 - 茄子の揚げ煮とひろうす
 - 分葱と烏賊の鉄砲和え
 - ほうれん草と椎茸と八幡こんにゃくの白和え
 - 厚揚げ豆腐と鶏団子
 - ほうれん草と白こんにゃくのごま酢和え
 - 鯿の煮付けと茄子の揚げ煮
 - 鶏丸御坊
 - 南瓜の鶏そぼろ
 - 鱈の煮付け
 - 落味噌
- 等

「本日のおばんざい3種」は、職人の手仕事が魅力。

素材によっては隠し包丁を入れ、見た目の美しさ、食べやすさ、食感にこだわりました。

焼き物は、たっぷりの昆布と鰹節の出汁で仕上げた上質な天然素材の旨味を生かしたしっかりとした味わいです。

また、“ひろうす”は、「京料理 入舟」で豆腐より作り上げた自家製で、豆腐の風味を生かしふわふわで滋味豊かに仕上げるなど、ご家庭では出来ない本格的な京料理をベースにした味わいです。



内食ブームが続き、ご家庭で美味しいものを手軽に頂きたいという風潮の中、「京料理 入舟」の本格的な美味しさをお届けし、京都ホテルオークラ“ホテルデリカ”のコストパフォーマンスの良さを一人でも多くの方に提供し、食のホテルでもあることを広く訴求していきます。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 総支配人室 営業企画課 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/>