

京都ホテルオークラ レックコート テイクアウト商品
“おうちでプチ贅沢” 第2段

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、1階 カフェ レックコートにて、テイクアウト商品の販売を強化しております。5月1日（土）、新発売するテイクアウト商品4点のご紹介です。

初夏に向かうにふさわしい旬の「新生姜炊きこみごはんの素」、爽やかな和のスイーツ「入舟特製わらびもち」、黒豆をアクセントにしたテリーヌ「シーフードと黒豆、レンズ豆のモザイク」「オークラ特製白みそあんパン」。それぞれホテルのテイクアウト惣菜商品として華やかで価値あるリーズナブルな商品にしています。

【内食市場の影響】

内食マーケットが広がる中、弊社のテイクアウト商品も販売額を成長させています。2010年の3・4月には、昨年の150%以上（「食べる辣油」省く）の惣菜販売額の伸びとなりました。

2010年3月より、以下の内容に変更。

- 1) アイテムを増やす（20%以上）
- 2) 「京のおぼんざい味ごよみ」等、和食アイテムに力を入れる
- 3) 販売時間の前倒し（朝のチェックアウト時にも購入できるように一部商品を8時より販売）
- 4) 価格を抑える

以上のようにお客様のニーズにお応えできるよう、テイクアウト力を持たせた、より魅力ある商品群に変化させております。



【5月からの新商品】

「新生姜炊きこみごはんの素」 1,050円



新生姜を日本酒で焚き、入舟の濃いめの和出汁をたしたものの。

パック入りになっていますので、中身をそのまま、2合分のかした米とまぜて炊飯器で炊けば、初夏の風味豊かな新生姜の炊き込みご飯が出来上がります。

いろどりの三つ葉付きです。

贈答用にもできるように、竹網の籠のパッケージになっています。気軽な心使いの品としても使いやすいです。

「入舟特製わらびもち」 1,050 円



一つづつ笹の葉にくるまれた、わらび粉 100%の本格的なわらび餅です。和三盆も入り、ほのかな甘さに、笹の香りが高貴です。そのまま自然な味わいをお召し上がり頂くのもお勧めです。もちろん、お付けしている黒蜜、きな粉をたっぷり付けたしつかりした甘さもお楽しみ下さい。

「シーフードと黒豆、レンズ豆のモザイク」 945 円

丹波黒黒豆がアクセントになった、ヘルシーな初夏のテリーヌは、ボイルの海老や帆立のムースを中心に、アスパラ、白いんげん、



レンズ豆等が、オマールコンソメと和出汁のジュレで固められたさっぱりしたもの。ご家庭では手間で作りにくい美しくヘルシーな夏のテリーヌです。

「白みそあんパン」 126 円

白みそ風味ほのかな、京風あんパンです。

【販売場所】	京都ホテルオークラ カフェ レックコート
【価 格】	新生姜炊きこみごはんの素 (2 合炊き分ケース入り) 1,050 円(税込) 入舟特製わらびもち (5 個ケース入り) 1,050 円(税込) シーフードと黒豆、レンズ豆のモザイク 945 円 (税込) オークラ特製白みそあんパン 126 円 (税込)
【販売時間】	8:00~22:30
【販売期間】	5 月 1 日 (木) から
【電 話】	075-254-2517 (レックコート直通)

■現在のテイクアウト商品のベスト3です。(資料1 添付 次ページ)

ホテデリ 和の商品 (3 月から発売強化) が、人気です。

- ①「京風ちらし寿司」 ¥577
- ②「京のおばんざい味ごよみ 3 種」 ¥1,050
- ③「入舟特製胡麻豆腐」 ¥525

資料 1)

3月から継続販売の商品

■京風ちらし寿司 577円

京風に少し甘めに仕上げた寿司めしに、春の香りがする蕨のとうや牛蒡を甘辛く焚き、刻み混ぜます。鰻、海老、椎茸、錦糸玉子などが上に乗る、多くの人に好かれるちらし寿司です。



■入舟特製胡麻豆腐 525円

当日の朝から白胡麻を練った水などを一切使わないピュアなコクが生きる特製胡麻豆腐です。お好みで別添えの出汁を付けてお召し上がりください。

■京のおばんざい味ごよみ3種 1,050円

「京料理 入舟」が作るおばんざいなので、本格的。毎日、日替わりで3種のおばんざいを販売いたします。揚げ茄子の炊いたものやひろうすも、出汁の味が効いてしっかりしたおかずやお酒の友にもなります。



■京水菜パリパリサラダ 472円

京水菜のフレッシュさと苦みがポイント。湯葉の揚げたものが歯触りよいサラダに仕上げている。



■京生麩とゆばの春巻き仕立て 1,050円

手毬麩がアクセントの京都らしい一品。

■京トマトのファルス（詰め物） 420円

白胡麻ドレッシングに九条ネギをゼラチンで固めたものを詰めた冷製トマト。

■めっちゃおいしいゼリー3種セット 840円

抹茶パンナコッタゼリーがけ&黒豆甘露煮、ライチジュレ&ナタデココ、ブラッドオレンジ&オレンジの果肉の3種が1セット（3人分）になっています。見た目も爽やか、これからの季節にぴったり。手軽でお洒落な贈り物にもなります。



★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/>