

京都ホテルオークラ  
「ロリーヴォ・フェリーチェ」B2F店舗の  
**「オリーブタップナード」**新発売  
今回は、「**パン食のおとも**」です♪  
調味料テイクアウトシリーズ 続々登場

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）は大ヒット商品「食べる辣油」をはじめ、直営レストラン製の惣菜や、佃煮、調味料、季節の商品等のテイクアウト商品を販売しております。

この度、ロリーヴォ・フェリーチェ「オリーブタップナード」を新商品として発売致しました。

**「オリーブタップナード」について**

南フランスが発祥の地と言われます。オリーブをベースにペースト状にしたものです。現在では広くヨーロッパのレストランや家庭内で食されています。

**B2Fの店舗「ロリーヴォフェリーチェ」の「オリーブタップナード」は・・・**  
黒オリーブペーストに、フィレアンチョビをペーストにして加え、塩などで味を整えました。ホテルメイドなのでフレッシュで風味良く召し上がれます。（保存料などは使用しておりません）

**日常のパン食に、直接塗って**お使いください。

また**カルパッチョ、白身魚やホタテのソテー、パスタ、豆腐**にたっぷりつけてお召し上がりください。**ゆでた野菜、生の野菜**にも合います。

**マヨネーズ、しょうゆ、めんつゆ**と合わせてドレッシングにもして頂けます。

用途はアイデアで大きく広がりますのでオリジナルな食の楽しみに是非ご活用くださいませ。



【販売店舗】	1階カフェ レックコート /8:00~22:30 /075-254-2517 地下2階 ロリーヴォ・フェリーチェ /11:30~21:00 /075-254-2545
【価格】	オリーブタップナード 1本 577円 / (税込)
【容量】	1瓶 80グラム
【販売】	2010年 11月25日(土)より販売



★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](mailto:sakata@kyotohotel.co.jp) <http://www.kyotohotel.co.jp/>