

2022年1月19日  
 京都ホテルオークラ

 ふたつの  
 オークラ、  
 それぞれの  
 京都。

## ホテル名変更記念

## おうちごはんのホテルの味を

## 総料理長監修 オリジナルドレッシング 新発売

京都ホテルオークラ(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証 2 部上場、代表取締役社長 福永法弘)は、「ホテルオークラ京都」へのホテル名変更を記念して、2022年1月20日(木)より、総料理長監修のオリジナルドレッシングの販売を開始いたします。

京都ホテルオークラでは、人気の「伝統のアップルパイ」のオンライン販売や、レストランメニューのテイクアウト・デリバリー(2020年9月より開始)など、ホテルの味をご自宅にお届けする取り組みにも力を入れてまいりました。新型コロナウイルス感染症の影響が広がる中、ホテルの通販部門の年間売上がコロナ禍前の2019年と比較して2021年は約2倍になるなど、ご自宅などでホテルの味を楽しむニーズが高まっていると考えております。

このようなホテル商品のご利用機会が拡大している背景をふまえ、ホテル名変更記念として総料理長 善養寺明監修のドレッシング 4種類(フレンチ、イタリアン、シーザー、和風)をご用意。非加熱処理で、素材そのままの風味をいかしております。ご自宅はもちろん、贈答用などとして“ホテルの味”をお愉しみいただけます。

【販売開始】2022年1月20日(木)～

【販売店舗】カフェ「レックコート」(ホテル1階)

【価格】各864円(消費税込)

【内容量】200ml

【賞味期限】製造日より90日(要冷蔵)

【種類】

◆フレンチ

白ワインビネガーに玉ねぎの風味、マスタードの香りが加わった爽やかな味わいのドレッシング。

◆イタリアン

セロリやトマト、パプリカなど野菜の旨みたっぷりのドレッシング。

◆シーザー

マヨネーズとオリーブオイルをベースに、アンチョビの旨みをプラス。ヨーグルトを合わせ、まろやかな味わいに仕上げています。

◆和風

玉ねぎの風味豊かなドレッシング。醤油の香りが食欲をそそる一品です。



\*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ <sup>Since</sup> 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡

\*2022年1月20日「ホテルオークラ京都」にホテル名を変更いたします。

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162 / [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)