2011 年 11 月

報道関係者各位

株式会社ホテルオークラ神戸
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

NEWS RELEASE

中国料理「桃花林」料理長のこだわりレシピで作るオリジナルテイクアウト商品

特製ラー油（コウシンユ）「香辛油」・XO 醤「八仙花（ハッセンカ）」を発売

独特の香り、辛味、旨味がご家庭の料理の味を引き立てます
11 月 11 日より販売中

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区　代表取締役社長：西本克彦）3 階、中国料理「桃花林」では、11 月 11 日よりオリジナルレシピで創り上げた特製ラー油「香辛油」と XO 醤「八仙花」を発売いたします。

このラー油と XO 醤は、ホテルオークラ神戸の「桃花林」オリジナルで、同レストランの料理に使用し、長くお客様にご好評をいただいてきました。また、自宅でのご賞味用として持ち帰りたいというお客様からの声もあり、今回の商品化となりました。

ラー油「香辛油」は四川産の香り高い山椒と朝天唐辛子を使用し、豊かな香りと刺激ある辛味が特徴。様々な食材と相性がよく、特に麻婆豆腐やラーメンにお使いただくと味にアクセントをもたらすほか、鍋料理に入れて中国風辛鍋をお愉しみいただくのもおすすめです。

XO 醤「八仙花」は、干し貝柱や金華ハム、干し鱈をはじめとする贅沢な素材をふんだんに使用しており、その豊かな風味と旨味が様々なお料理に味の深みをもたらします。炒飯やお粥、炒め物の味付けのほか、そのままお酒のお肴としてもお召し上がりいただけます。

各商品は「桃花林」店頭およびロビー階のカフェレストラン「カメリア」、「スーリール」、大丸神戸店内「プチポワン」、ホテルオークラ神戸大丸芦屋店にて販売いたします。詳細は次の通り。

◇桃花林　特製ラー油・XO 醤　概要

販売開始／11 月 11 日（金）～
販売場所／3 階　中国料理「桃花林」
　　ロビー階　カフェレストラン「カメリア」
　　オークラブティック「スーリール」
　　大丸神戸店内「プチポワン」
　　ホテルオークラ神戸大丸芦屋店
料　金／ラー油「香辛油」　840 円　　XO 醤「八仙花」　1,680 円
　　「香辛油」、「八仙花」詰め合わせ　2,730 円
お問い合わせ／中国料理「桃花林」 TEL.078-333-3526（直通）

◇この件に関する報道関係の方のお問い合わせ　ホテルオークラ神戸 支配人室 企画広報課
担当：鵜丹谷（うにや）：090-1447-5395／山本：090-1897-0081
TEL.078-333-3503　FAX.078-333-3579