

“食”を通して皆さまの健康のお手伝い

ホテルオークラ神戸のプライベートブランド商品 “野菜たっぷりドレッシング”と“くるみの飴炊き”を発売

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)では、野菜たっぷりのオリジナルドレッシングと、中国料理「桃花林」プロデュースによる、くるみの飴炊きの販売を始めました。

「野菜を野菜で食べる」をコンセプトとして作られたホテルオークラ神戸オリジナルドレッシングは、1本当たりの野菜の含有量が約50%。サラダのドレッシングとしてはもちろん、ソースなどお料理のアクセントとしてもおすすめです。さらにオイルの使用を最小限にとどめているため、とてもヘルシーに仕上げられています。種類は6種類あり「人参ドレッシング」「トマトドレッシング」「ごぼうドレッシング」「焼き玉葱ドレッシング」の他、「青パパイヤドレッシング」「生姜ドレッシング」など趣向を凝らしたのもございます。また、くるみの飴炊きは以前よりホテル内の中国料理「桃花林」でお料理の付け合わせなどとして提供していましたが、お土産として購入したいというお客様の声に応える形で発売が決定いたしました。くるみを琥珀色の飴でコーティングし、香ばしく仕上げておりますので、ほどよい甘さの中にくるみのほろ苦さが相まって、おやつにも、お酒のおつまみとしても最適です。また、くるみはビタミンEをはじめ様々なビタミンやミネラルが豊富に含まれ、非常に栄養価が高いことに加え、ナッツ類の中で最も抗酸化値が高いと言われており、美と健康にこだわっていた清朝の西太后も好んで食べていたと言われております。

詳細は次のとおり。

■「ホテルオークラ神戸オリジナルドレッシング」販売概要

- 1.販売場所／ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメラア」
ホテルオークラ神戸 ロビー階「スーリール」
大丸神戸店「プチ・ポワン」
ホテルオークラ神戸大丸芦屋店
- 2.内容／「人参ドレッシング」「トマトドレッシング」「生姜ドレッシング」
「ごぼうドレッシング」「焼き玉葱ドレッシング」
「青パパイヤドレッシング」
- 3.料金／各 300ml 550円(税込)
- 4.お問い合わせ／カフェレストラン「カメラア」 078-333-3522



オリジナルドレッシング

■中国料理「桃花林」くるみの飴炊き販売概要

- 1.販売場所／ホテルオークラ神戸 3階「桃花林」
ホテルオークラ神戸 ロビー階「スーリール」
- 2.料金／1袋 130g 840円(税込)
- 3.お問い合わせ／中国料理「桃花林」 078-333-3526

中国料理「桃花林」
くるみの飴炊き



■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579
担当:船越、山本 MB.090-1897-0081