

ホテルニューグランド
10月29日は「ドリアの日」
シーフードドリアセット 販売のお知らせ
ホテル公式オンラインショップ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)は、2021年10月29日(金)より公式オンラインショップにて、ホテル発祥の「シーフードドリアセット」の販売を開始いたします。ホテル開業時にフランスより招かれたスイス人シェフである初代総料理長サリー・ワイルは、横浜に本格フランス料理の技術を持ち込み、日本における西洋料理の発展に寄与した人物です。今や洋食の定番メニューである“ドリア”は、体調を崩した外国人のお客様のために彼が即興で考案した一品であり、その味とおもてなしの心は、現在に至るまで脈々と受け継がれています。本商品は代々受け継がれてきたレシピを元に、ご家庭でも味わえるように開発したホテルオリジナル商品です。発売日である10月29日はワイルが来日した日であり、その美味しさが末永く愛され続けるようお願いを込め、「ドリアの日」として認定を受けました。お客様への“想い”が詰まった伝統の味を、この機会にぜひご自宅でお楽しみください。



発売日 2021年10月29日(金)より [10月1日(金)予約販売開始]

価格 ¥16,200(税込) ※送料込み(冷凍便でのお届けとなります)

内容量 シーフードドリア 300g × 6食セット

賞味期限 冷凍保存で30日

ご注文 ホテル公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com>

お問合せ 営業企画部 045-681-1841(代表)

ドリア誕生の背景

ホテルニューグランドの発祥メニューである「ドリア」は、初代総料理長サリー・ワイルが考案したお米を使用したグラタン料理です。ある日、ホテルに滞在をしていた外国人銀行家のお客様より、「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、ワイルが即興で創作した一皿です。好評だったこの料理は、“Shrimp Doria(シュリンプドリア)”として、ホテルニューグランドの名物料理の一つとなりました。バターライスの上に、コクのある海老のクリーム煮とふんわりなめらかな舌触りのグラタンソースをかけ、チーズをふり焼き上げた優しい味わいは、お客様への“想い”が詰まった伝統の味として、現在も本館1階コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて提供しております。

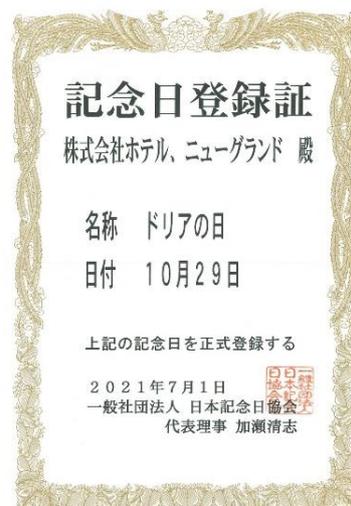
初代総料理長 サリー・ワイル

ホテルニューグランド開業にあたり、パリから招かれたスイス人シェフであるワイルは1927年10月29日に来日、当時30歳の若きシェフでした。本格的なフランス料理はもちろんのこと、お客様が食事を気軽に楽しめるアラカルトメニュー(一品料理)など、服装や形式にとらわれない自由な雰囲気を取り入れた柔軟な発想やスタイルを導入しました。戦前の日本における西洋料理の発展に寄与したワイルは、戦後に故郷であるスイス帰国後も、本場で料理を学びたいと望む日本人留学生の受け入れを世話するなど、日本のフランス料理界に大きな影響を残し、多くの弟子たちから「スイス・パパ」と慕われた人物です。



記念日の由来

日本生まれの料理である「ドリア」の歴史をより多くの方々に周知されるきっかけとなって欲しい、また、その美味しさが末永く愛され続けるよう願いを込め、考案したワイルが来日した10月29日を「ドリアの日」と制定いたしました。



本件に関するお問い合わせ

株式会社ホテルニューグランド

営業企画部

横山ひとみ 中島桃子

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください

〒231-8520 横浜市中区山下町10番地

E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp

m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600