

ホテルニューグランド

神奈川県産米「はるみ」を使用 さらに美味しくなりました

シーフードドリアセット リニューアルのお知らせ

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、2022 年 10 月 29 日(土)の「ドリアの日」に、『シーフードドリアセット』をリニューアルします。「ドリア」は、初代総料理長サリー・ワイルが滞在するお客様の要望により創作したホテル発祥の一皿です。伝統のレシピを元にホテルの味わいをご家庭でもお楽しみいただけるようにと開発した本商品は、発売以来大変ご好評いただいております。この度、販売開始 1 周年を迎えるにあたり、使用しているお米を神奈川県産米である「はるみ」に変更し、より美味しくリニューアルしました。キヌヒカリとコシヒカリの交配品種として開発された「はるみ」は、「米の食味ランキング」にて 2 年連続で最高評価“特 A”を獲得するなど、見た目の艶やかさや強い甘みのある味わいを特徴としており、甲殻類の旨味がたっぷり詰まったコク深いなめらかなソースと重なることで、優しい味わいが口いっぱい広がります。体調がすぐれないお客様へ提供した“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	2022年10月29日(土)より
価格	4個 ¥8,640/6個 ¥12,960/8個 ¥17,280 ※税込・送料別(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
賞味期限	120日以上のお品をお届けします
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。

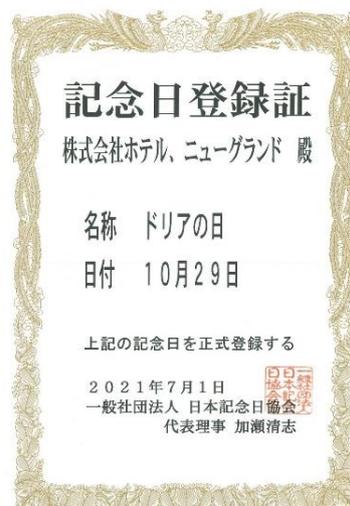
初代総料理長 サリー・ワイル

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、新しい食事のスタイルとしてアラカルトメニュー(一品料理)を取り入れ、お客様が食事を気軽に楽しめるよう、柔軟な発想を取り入れました。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お願いを込め、「ドリア」を考案したワイルが来日した10月29日を「ドリアの日」とし、2021年に正式に認定をうけました。



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