

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2023年4月13日

ホテルニューグランド

4月20日は「ジャムの日」

オリジナルレシピの「ジャム」販売のお知らせ

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)では、2023年4月20日(木)より、「ジャム」を販売します。当ホテルの朝食で実際に提供しているレシピをベースに、フルーツの美味しさをそのまま閉じ込めた贅沢な味わいを3種類ご用意しました。本商品は、朝食で提供している自家製ジャムを商品化して欲しいというお客様の声を受け発売する運びとなりました。「オレンジ」は皮部分を多めに入れることで香りを強調し、甘さと苦みの絶妙なバランスはハチミツを加えることでまろやかに仕上げました。苺そのものの甘さや粒々の食感を大切に砂糖とレモンでシンプルに仕上げた「イチゴ」は、お肉料理のソースに少量の隠し味として使用すると味に深みが増します。「リンゴ」は相性の良い香辛料を使用しており、甘さの中にスパイシーさを感じられ、チーズやワイン、肉のテリーヌとの相性が抜群です。バゲットやヨーグルトにはもちろんのこと、パンにたっぷり塗ることで、フルーツの美味しさに満たされる“口福な朝”をお過ごしいただけます。1日のはじまりに、その日の気分でお楽しみください。



商品・価格 オレンジ・イチゴ・リンゴ 各¥1,080(税込)

内容量 各160g

販売店舗 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

宿泊室内TVオンラインショッピング ※ご宿泊のお客様のみご利用いただけます。

<オレンジ>

皮付きの部分を多めに入れることで、酸味や苦み、香りが引き立つ風味豊かな味わいに仕上げました。砂糖だけでなくハチミツを加えた、まるやかな味わいは紅茶との相性が良く、砂糖の代わりに入れるとオレンジティーとしてもお楽しみいただけます。



<イチゴ>

完熟の苺本来の甘みを生かし、砂糖とレモンでシンプルに仕上げました。イチゴ特有の粒々食感を残すことで果実味あふれる味をお楽しみいただけます。お肉料理のソースに少量の隠し味として使用することで味に深みをプラスするのもおすすめです。



<リンゴ>

ごろっとした食感を残しつつ、リンゴの爽やかな甘さに相性の良い香辛料を使用し、スパイスのコクをお楽しみいただける味わいに仕上げました。パンにはもちろんのこと、チーズにのせてワインとのマリアージュや肉のテリーヌとの相性も抜群です。



～ホテル公式オンラインショップでは、3つのジャムをセットにしたギフトボックス入りを販売します～

ジャムセット

価 格 ￥3,456(税込) ※別途送料がかかります。

内 容 オレンジ・イチゴ・リンゴ 各1個 各160g

販 売 オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com/>

オレンジ、イチゴ、リンゴの3つの味をセットにしました。フルーツをたっぷり贅沢に使用したオリジナルレシピのジャムは、毎朝の気分で選びたい方におすすめのセットです。ビタミンたっぷりの果実の味わいを存分にお楽しみください。ギフトボックス入りのため、贈り物としてもおすすめです。



本件に関するお問い合わせ 〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地
株式会社ホテルニューグランド E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
営業企画部 m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
横山ひとみ 中島桃子 Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600
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