

2014年11月20日

チサンホテルズの朝食“Good Rice Morning”
全国8ホテルで、郷土色豊かな「ご当地・朝おでん」を提供

～これからの季節に最適！ご当地食材を使用したアツアツのおでんで、ビジネスマンの1日のスタートをサポート～



札幌



神戸



宇都宮

全国で宿泊施設を展開するチサンホテルズ(運営:ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社、本社:東京都港区、代表取締役社長:氏家 顕太郎)は、全国のチサン ホテルズで提供している朝食“Good Rice Morning”(グッド・ライス・モーニング)の新たなメニューとして、各ホテルの地元食材や調理方法にこだわった郷土色豊かな「ご当地・朝おでん」を8軒のチサンホテルズで11月20日より提供開始いたしました。

チサンホテルズでは、2010年秋から「朝食が美味しいビジネスホテル」をめざし、美味しいごはん(お米)をおいしく食べる工夫に焦点をあて、これまでごはんに合うさまざまなメニューを提供してまいりました。

今回ご提供する「ご当地・朝おでん」の特長は、各ホテルの地によって個性の異なる「郷土性」です。例えば、北海道エリアでは、おでんといえば、しょうが風味の味噌だれをつけて食べるのが一般的で、地場野菜として蒟(フキ)を入れるのが特徴となっており、今回チサン グランド 札幌のメニューにも取り入れています。また、おでんの定番といえる練り物では、赤棒(名古屋のおでんには欠かせない薩摩揚げの一種)、牡蠣の握り天麩羅(広島の名産)など、日本各地北から南まで、各ホテルでの地域性豊かな違いをお楽しみいただけます。

チサンホテルズでは、ごはんに合う地元の食材やメニューを朝食のごはんのおともに採用することで、ビジネスパーソンの元気な1日をサポート致します。

～チサンホテルズ/グッド・ライス・モーニング「ご当地・朝おでん」概要～

- 【提供開始】 2014年11月20日(木)～
- 【朝食料金】 800円～1,500円(各ホテルによって異なります)
- 【実施ホテル】 チサンホテルズ 8ホテル
 <北海道>チサン グランド 札幌 <関東>チサン ホテル 宇都宮/チサン ホテル 浜松町 <甲信越>チサン ホテル&コンファレンスセンター 新潟 <東海>チサン イン 名古屋 <近畿>チサン ホテル 神戸 <中国>チサン ホテル 広島 <九州>チサン グランド 長崎
- 【ホームページ】 <http://www.solarehotels.com/service/morning>

*ソラーレ ホテルズアンド リゾーツ株式会社について :-“Nationwide for all occasions”
 ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社は、基幹ブランドのチサン、ロワジュール、ホテル アバンシェルブランドをはじめ、オキナワ マリオット リゾート & スパなどを含め、2014年11月現在、従業員約1,800名、ホテル数61軒、総客室数約9,627室の運営、フランチャイズ、アセットマネジメントをしているホテルグループです。<http://www.solarehotels.com>

【当リリースに関する報道関係者からの問合せ先】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社PR担当: 増井/TEL:03-6858-2330
 ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社広報代理店
 アビアレップス・マーケティング・ガーデン株式会社担当: 橋詰/TEL:03-3225-0008

参考資料:1 ◆ご当地おでんの特徴◆

<p>チサン グランド 札幌</p>		<p>北海道内で「おでん」と言えば生姜風味の甘辛「みそだれ」をつけていただくのが主流でした。今も雪まつの飲食店では定番品として味噌だれおでんが提供され寒冷地ならではの風味で観光客を喜ばせています。その味を朝食で再現。道東産昆布だしで煮込んだほっけと鮭のすり身焼ちくわや北海道産大根とふきを、北海道産米味噌だれでお召し上がりください。</p>
<p>チサン ホテル 宇都宮</p>		<p>栃木の名産に、香り高い昆布とかつおのだしがりしみ込んだおでんは、お腹にやさしく、朝食におすすめてです。豆乳から二重に引き上げる「湯波」は、1枚1枚にボリュームがあり、柔らか。その湯波が丁寧に巻き込まれた「巻湯波」にはだしがたっぷりしみ込んで味わい深い一品に仕上がっております。また、ご当地名産「鹿沼蒟蒻」は歯ごたえも良く、食べごたえがあり、食感をお楽しみください。また、栃木県が生産量日本一を誇る干瓢は、食物繊維とミネラルが豊富で、その干瓢で結んだ巾着と地元産大根を食べるとほっこり体が温まります。</p>
<p>チサン ホテル&コンファ レンスセンター新潟</p>		<p>新潟地元料理の定番「車麩」はおでんにも欠かせない一品。もちもちとした食感はもちろん、どんな味でもしっかりしみこみ、噛みしめるほどに口の中で香りが引き立ちます。その車麩をよりおいしくするのは、大根や人参、蓮根の地場野菜、そして旨みたっぷりの牛蒡巻き、焼き竹輪、野菜揚げ。玉こんにゃくの歯ごたえもお楽しみください。新潟のおいしいごはんとの相性も抜群です。</p>
<p>チサン ホテル 浜松町</p>		<p>日高昆布だしにたまり醤油のこくがきいた関東風の汁に、あさり串を入れた江戸前おでん。だしがはんぺん、ちくわぶや大根などの具材にしみ込んで、口の中にあさりの旨みが広がります。醤油だしであっさりしていて、やさしく体にしみわたる美味しさ。ごはんがどんどん進むおでんです。</p>
<p>チサン イン 名古屋</p>		<p>食文化が豊かな名古屋では、薩摩揚げの一種「赤棒」がおでんには欠かせません。その地元で愛されている赤棒と地場野菜を昆布だしで煮込み、これも名古屋の味「赤味噌」をベースにしたタレにつけて食べるご当地おでん。味噌の風味とごはんの相性が抜群です。朝おでんで名古屋の味をご堪能ください。</p>
<p>チサン ホテル 神戸</p>		<p>兵庫県のご当地おでん「姫路おでん」は生姜醤油でいただきます。お肉の美味しさが味わえる牛スジと生姜の風味が絶妙な美味しさを演出。牛蒡店やいた蒟蒻などおでん定番の具材も生姜醤油で食べるとまた違った美味しさです、地場の大根からにじみ出る旨みも逃さずお召し上がりください。生姜が体を温め、朝にぴったりのおでんです。</p>
<p>チサン ホテル 広島</p>		<p>広島といえば牡蠣！牡蠣のすり身を天ぷらにした「牡蠣の握り天麩羅」が入っているおでんはうまみたっぷり。広島県産庄原だいごんは色白で甘みがあり、口に含むと牡蠣と昆布だしのうまみがあふれ出て、やみつきになります。朝から体が温まり、一日の活力源に。ごはんとの相性も抜群です。この機会に、ぜひチサン ホテル 広島でおでんをご賞味ください。</p>
<p>チサン グランド 長崎</p>		<p>あご(飛び魚)の甘めのだしに、長崎らしい練り物満載のご当地おでん。「わらすぼ」という平戸名物の鰯の蒲鉾をはじめ、ちゃんぽんや血うどんに使われている「はんぺん」、長崎近海で捕れる魚を使用した「半月」など、だしの旨みが染みこんだ具材をぜひご賞味ください。大根など、その時期に取れる長崎地場野菜と一緒に、長崎の味を堪能できます。</p>



ごはんを美味しく。
さらに、もったのご朝食。

朝おでん はじめてました。

札幌



宇都宮



新潟



浜松町



名古屋



神戸



広島



長崎



色とりどりのごはんのお供。郷土の文化を味わう朝ごはん

各土地のおでんを、そのホテルのみで提供しております。

CHISUN HOTELS

