

PRESS RELEASE

2023年5月31日
ホテルJALシティ福岡 天神

ラーメン新時代の幕開け！

九州産和牛の「ビーフコンソメラーメン」を提供

豚骨ラーメン王国の福岡にビーフコンソメのラーメンが誕生

「ホテル JAL シティ福岡 天神」(所在地:福岡県福岡市、総支配人:亀山 健二)は、レストラン「Cafe Contrail(カフェ コントレイル)」において、2023年6月1日(木)から11月30日(木)までの期間、九州産の和牛と野菜を使用した『ビーフコンソメラーメン』を販売いたします。



『ビーフコンソメラーメン』

日本有数のラーメン激戦区として知られる福岡では、2023年にラーメン新時代に突入したと言われています。福岡でラーメンといえば、濃厚な豚骨スープが特徴の博多ラーメンが定番として人気を集めてきましたが、近年では醤油・塩・魚介など様々なジャンルが登場し、非豚骨のラーメン店がブームとなりつつあります。そのようなトレンドを背景に、当ホテルにおいてもホテルらしさを打ち出した新たなラーメン『ビーフコンソメラーメン』の提供を開始することいたしました。

『ビーフコンソメラーメン』は、ベースとなるコンソメスープに九州で古くから親しまれてきた「あご出汁」と地元・大名地区で安政2年(1855年)より醤油づくりを行う「ジョーキュー醤油」のあまくち醤油を隠し味に加え、洋風な味わいと香りが楽しめる一品に仕上げました。

また、ラーメンのトッピングには、低温調理でじっくり火をいれ、柔らかくジューシーに仕上げた九州産の和牛バラ肉と糸島産の野菜を中心とした九州の季節野菜を上品に盛り付けました。

ホテル JAL シティ福岡 天神で料理長を務める瀧上 嗣也は、「福岡を代表する食のイメージである豚骨ラーメンではなく、あえてコンソメスープをラーメンに使用することにより、ホテルらしい一品が完成しました。九州産の牛肉と野菜を使用することで、福岡そして九州の美味しい食材を味わっていただきたい」とラーメンに込めた想いを語っております。

ご夕食や締め一杯に当ホテルの新たな名物をお楽しみください。このほか、『ビーフコンソメラーメン』付きの宿泊プランをご用意しております。

【ビーフコンソメラーメン 提供概要】

提供期間:2023年6月1日(木)～11月30日(木)

提供時間: 17:00～21:30(L.O. 21:00)

提供場所: ホテル JAL シティ福岡 天神 1階「Cafe Contrail(カフェ コントレイル)」

料 金: 2,500円(サービス料、消費税込)

ご予約・お問い合わせ: Cafe Contrail TEL. 092-718-7544(10:00～17:00)

※ 販売期間は、予告なく変更になる場合がございます。

【『ビーフコンソメラーメン』付き宿泊プラン販売概要】

予約期間: 2023年5月31日(水)～ 2023年11月30日(木)

宿泊期間: 2023年6月1日(木)～2023年11月30日(木)※チェックインまで

宿泊料金: お一人様 14,982 円～(1室2名様、朝食付／消費税・サービス料込)

※One Harmony 会員のお客様は、一般宿泊料金より10%オフでご利用いただけます。

ご予約・お問い合わせ:

<電話予約> ホテル JAL シティ福岡 天神 宿泊予約 TEL. 092-718-7588(9:00～17:30)

<オンライン予約> <https://bit.ly/43BAgyl>

【ホテル JAL シティ福岡 天神について】

所在地: 〒810-0041 福岡市中央区大名2-12-5

アクセス:福岡市営地下鉄空港線「赤坂」駅 3番出口より徒歩1分

階 数:地上12階

施設構成:客室数280室、オールデイダイニング、キャッシュレス対応の無人コンビニ、コインランドリー

公式サイト:<https://www.fukuoka-tenjin.hoteljalcity.com>

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル JAL シティ福岡 天神	担当 西村
〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名2丁目12-5	TEL: 092-718-7558
一般の方からのお問い合わせ先	
〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名2丁目12-5	TEL: 092-718-7558