

2011年5月24日

報道関係者各位

“BAGEL & BAGEL”のベーグルで朝食を ヘルシーで美味しいと評判のベーグルをホテルロビーの特設コーナーで販売

ホテル日航成田（成田市取香 500 総支配人：田中智）では、2011年5月25日（水）より日本最大のベーグル専門店“BAGEL & BAGEL”（本社渋谷区）のベーグルをホテルロビーの特設コーナーで毎朝7:30より販売いたします。

“BAGEL & BAGEL”のベーグルは、ローコレステロール、ローオイル、ローカロリー、ローファットといったヘルシーさが自慢です。ダイエット中の女性から、生活習慣病が気になる男性まで、幅広く支持されているパンです。さらに、そのベーグルの多くは生地にも卵・バター・牛乳等の動物性タンパク質や保存料を使用しておりませんので、これらの素材に対するアレルギーをお持ちの方でも安心してお召し上がり頂けます。

ホテル日航成田では、そのヘルシーさと「しっとり&もちもち」とした食感が評判の“BAGEL & BAGEL”のベーグルに着目し、朝食時間帯にお手軽なお食事としてご利用いただけるよう、ホテルロビーに特設のコーナーを設け、人気のベーグル10種類を毎日限定50個販売することになりました。ベーグル1個あたりのカロリーは233 kcal から272 kcal となります。

ベーグル販売の概要

* 料金は税金込

販売開始	2011年5月25日（水）より
販売場所	ホテル本館1階 ロビー
販売時間	7:30より販売終了まで（毎日10種類 合計50個販売）
料 金	単 品 150円 セット販売 500円（お好きなベーグル2個、ホットコーヒー）
販売種類	プレーン、抹茶ホワイトチョコ、ヴォルケーノ、ブルーベリー1.5、シナモンレーズン、豆乳枝豆、ローストオニオン、トマト&パルメザン、ココア&リッチチョコ、メープルウォルナッツ 計10種

【ニューヨークのベーグル】

多種多様な人種が行き交う街・ニューヨーク。今や多くの移民が住んでおり、イタリア料理や中華料理などと共に地元で根付いたのが、ユダヤ民族の伝統食であった「ベーグル」です。

ニューヨークでのベーグルは、移民としてやってきたユダヤの人々（主にウクライナ、ポーランド・ハンガリーなど東欧諸国、またリトアニアなどのバルチック諸国を含む地域）たちによって広まったと言われています。

「ローカロリー」で「ローファット」といった点がニューヨーカー達に支持され、「健康」をキーワードに急速に全世界へ広がったのち、今やニューヨークの顔ともいえる食べ物になりました。

【ベーグルとは】

ひとことではいえば可愛いリング状のパン。他のパンと大きく違う点は卵や牛乳といった脂肪分やコレステロールをほとんど含まないことと、もちりとした食感が特徴です。

“BAGEL & BAGEL” <http://bagelbagel.jp/>
ホテル日航成田 <http://www.nikko-narita.com/>



報道機関からのお問い合わせ先 〒286-0106 千葉県成田市取香 500 ホテル日航成田 マーケティング室
広報担当：櫻井 洋司（サクライ ヨウジ） TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0084
e-mail:sakurai@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします。