

ホテル日航大阪×
ローソン 共同企画！

2010-020

2010年12月13日

関西初企画！中国料理とフレンチシェフ監修のクリスマス応援メニュー。

『シェフの味お持ち帰りフェア』開催！

大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3：総支配人 秋月清二）は、株式会社ローソン（本社：東京都品川区 代表取締役社長 CEO 新浪 剛史）とタイアップし、近畿地区2府4県のローソン全店（1,860店舗）において、12月14日（火）～12月27日（月）の2週間限定で、関西では業界初めてとなる共同企画『ホテル日航大阪監修 シェフの味お持ち帰りフェア』を開催いたします。

もうすぐクリスマス。そこで当フェアでは、近畿地区のローソンが展開する“関西応援キャンペーン”の一環として、自宅でゆっくりクリスマスを楽しみたい人や今年一年頑張った人の自分へのプチご褒美として、ホテル日航大阪の中国料理とフレンチのシェフによるオリジナルメニュー5品を共同開発しました。ホテルシェフの味を気軽に職場や自宅でお愉しみいただけます。

また、今回の企画では『シェフ対決！』と題して、「ゴロゴロ具材の中華丼」（¥530 税込、中国料理：井口正彦監修）VS「W グリルプレート」（¥530 税込、フレンチ料理：小西太郎監修）のいずれかに、携帯電話かインターネットから投票いただくと、抽選で250名様に中国料理「桃李」またはカフェレストラン「セリーナ」でご利用いただける¥3,000相当のランチ券をプレゼントいたします。

この企画を通じてホテル日航大阪は、近畿地区のローソン利用者へのホテルの告知拡大とともに、地域活性化と消費拡大に貢献してまいります。フェア詳細は添付資料をご参照ください。

シェフ対決



中国料理「桃李」料理長
井口正彦
広東料理に新しさを取り入れた、心とからだにやさしいメニューが得意。



フランス料理「レ・セブリエ」
シェフ 小西太郎
野菜とスパイスにこだわり、からだの中から元気になるフレンチを提唱中。



ホテル日航大阪監修 シェフの味お持ち帰りフェア

実施期間：2010年12月14日（火）～12月27日（月）

実施店舗：近畿地区ローソン全店（1,860店舗）

対象商品：①焼・中華風おこわおにぎり（金胡麻）	¥135	
②グリルチキンのトルティーヤ（中華風肉味噌）	¥260	
③彩り野菜の焼ビーフン	¥420	
④ゴロゴロ具材の中華丼	¥530	
⑤W グリルプレート（ハンバーグ&チキン）	¥530	※価格はいずれも税金込。

シェフ対決応募方法：

上記対象商品のうち④または⑤を購入し、パッケージに記載のQRコードまたはURLから好きなメニューに投票。投票者の中から抽選で250名様に中国料理「桃李」、カフェレストラン「セリーナ」で利用可能な¥3,000相当のランチ券をプレゼント。

同時企画：ホテル日航大阪カフェレストラン「セリーナ」でも同期間中、フェアに因んだメニューを日替りで提供いたします。

お客様からのお問い合わせ先・・・カフェレストラン「セリーナ」直通 TEL.06-6244-1036

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・マーケティング室 ^{おにむら}鬼村または岩名まで。

直通 TEL.06-6244-0747



① 焼・中華風おこわおにぎり ¥135
（金胡麻）

金胡麻の香ばしさともちもちの食感が絶妙のバランス。



② グリルチキンのトルティーヤ ¥260
（中華風肉味噌）

甘辛い豆板醤が利いたグリルチキンは食べ応えあり。



③彩り野菜の焼ビーフン ¥420

カラフル野菜とシーフードたっぷりで女性におすすめのヘルシーな一品。食感も絶妙。



④ゴロゴロ具材の中華丼 ¥530

＜シェフ対決メニュー＞

しゅうまい、肉団子、海老など大粒具材たっぷり。コクのあるオイスターソースベースのタレと相性バツグンの一品。

（井口正彦監修メニュー）



⑤W グリルプレート ¥530

（ハンバーグ&チキン）

＜シェフ対決メニュー＞

特製ピラフにカレーを利かせたハンバーグとバジルが香るグリルチキンのトマトソースの2種を楽しめる豪華プレート。

（小西太郎監修メニュー）