

2019年5月24日

朝食バイキングに千葉県産の米と卵を導入 「ふさこがね」「九十九里ファームのたまご」

セリーナにて、2019年7月1日(月)より提供開始

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)では、2019年7月1日(月)より、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)の朝食バイキングにて、千葉県産の米「ふさこがね」と、有限会社 九十九里ファーム(千葉県匝瑳市:代表 林功氏)より生産された「九十九里ファームのたまご」を新たに導入いたします。



手づくりエサで育てたこだわりの「九十九里ファームのたまご」

「ふさこがね」は2006年にデビューした千葉県の独自品種であり、名前は千葉県(総の国)の「ふさ」と、粒が大きく黄金色でたわわに実る様子をイメージさせる「こがね」を組み合わせ命名されました。粒が大きく、ふっくらとした炊き上がりで、もっちりとした粘りがあります。また、現在提供中の千葉県多古産「コシヒカリ」との食べ比べもお楽しみいただけます。

「九十九里ファーム」は、「あおい海」が広がる九十九里海岸に近い、温暖で自然豊かな「みどりの里」で、養鶏・酪農・野菜作り等を営み循環型農業を実施しております。鶏の健康にこだわり、10種類の厳選した原料を調合した手作りのエサで、ひよこの育成から行っています。生臭さが無い、さわやかな甘みと風味が特徴の「九十九里ファームのたまご」は、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」のライブキッチンにて、シェフが目の前でオムレツや目玉焼きに調理してご提供いたします。



九十九里ファーム 直売所

ホテル日航成田では、このように地元産の米や卵を取り入れるだけでなく、国産巣蜜やサプリメントを取り入れるなどこだわりの朝食をご提供しております。

詳細はホームページの特設サイト(URL: <https://www.nikko-narita.com/charm/breakfast.html>)をご覧ください。

【朝食バイキング概要】

提供開始 : 2019年7月1日(月)

提供店舗 : ホテル日航成田 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」(別館1階)

提供時間 : 6:00~10:00

料 金 : 大人 お一人様 ¥2,300 (One Harmony ¥1,840)

小学生 お一人様 ¥1,150 (One Harmony ¥920)

※幼児無料

※料金は消費税・サービス料込です。

※One Harmonyは、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

お問い合わせ : レストラン予約 9:00~18:00 TEL: 0476-32-0015

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 総支配人室

広報担当: 葛城太郎 / 石原真佐臣 / 高橋智恵子 / 江澤奈央 TEL: 0476-32-0027 FAX: 0476-32-0084

e-mail: marketing-group@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