

2011-035

2011年12月9日

ホテル初！中華の定番メニュー「麻婆豆腐」があられになりました。

中国料理 桃李「麻婆あられ」新発売！

来年 開業 30 周年を迎える大阪・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）の中国料理「桃李」（広東料理：席数 108）は、PB（プライベートブランド）新商品として、「麻婆あられ」（50g 入り ¥300、税込み）を 12 月 10 日（土）より発売いたします。

「桃李」料理長 井口正彦はかねてより、子供からお年寄りまで人気の「麻婆豆腐」の味をもっと広く知ってもらいたいと考えているなか、「麻婆豆腐」と相性抜群のご飯をヒントに、米菓子メーカーとの試行錯誤を重ね、この度ホテル業界初となる特製「麻婆あられ」が誕生しました。国産のもち米あられに豆板醤、辣油などの厳選調味料をからめ、唐辛子、山椒をピリリと効かせた井口正彦のオリジナルレシピは、後を引く“大人のあられ”。ビールのおつまみ、お茶受けにぴったりです。

現在ホテル日航大阪ではブランディングの一環として、PB 商品の開発に積極的に取り組んでいます。この他にも一例として、次世代のホテルファン育成を目的とした地元大学とのコラボによるスイーツ開発では、2012 年 1 月にはからだ思いの「野菜スイーツ」を発売予定です。また、開業当時から鉄板焼「銀杏」で食後に提供し人気の自家製ミントキャンディは、開業 30 年目にして初の PB 商品化を行なうなど、ターゲットに合せた PB 商品を開発することで、ブランドの拡大を図りたいと考えています。



(上)「桃李」麻婆豆腐（イメージ）
ランチや飲茶コースのチョイスメニューとして人気です。
(左)「麻婆あられ」（イメージ）
本物さながらに土鍋の器に盛ってみました。一口食べたら止まらなくなる自信作。

(上) 中国料理「桃李」料理長 井口正彦
「麻婆あられ」の生みの親。ピリ辛度と後味にこだわり、何度もダメ出し。

販売とお問い合わせ先・中国料理「桃李」 直通 TEL.06 (6244) 2455

ティールラウンジ「ファウンテン」 直通 TEL.06 (6244) 1695

報道関係各位からのお問い合わせ先・マーケティング室 鬼村（おにむら）または金本（かなもと）まで
直通 TEL.06 (6244) 0747 にて承ります。