

2017年8月31日

成田空港のご当地ドリンク

やちまたしょうが
「八街生姜ジンジャーエール」を販売中

サンセットラウンジではカクテルをご提供

「心をつなぐホテル」がコンセプトのホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2017年9月30日(土)まで、別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」と本館11階 スカイバー「サンセットラウンジ」において八街市の特産品の生姜を使用した「八街生姜ジンジャーエール」を成田空港ご当地ドリンクとして販売しております。



八街生姜ジンジャーエール

最近その土地でしか飲むことのできないご当地ドリンクが静かなブームになっています。地元食材を積極的に取り入れているホテル日航成田では、成田空港のご当地ドリンクに着目し、北総大地の豊かな自然が育んだ八街産の生姜を原料にしたジンジャーエールを成田空港周辺のホテルとしては初めて提供中です。

成田空港に隣接する千葉県八街市は落花生の生産量が全国一の産地として有名ですが、実は生姜も全国有数の産地です。八街で生産される生姜は色味もよく辛みも強い、とでもバランスのとれた生姜です。新生姜は夏頃から掘り出し、色はとても白っぽく、繊維が柔らかくて爽やかな辛みがあります。

「八街生姜ジンジャーエール」は、八街産生姜のおいしさをギュッと閉じ込め、口いっぱい広がる生姜のフレッシュな風味、圧倒的なさわやかさと自然な甘さが特徴です。

さらに、本館11階スカイバー「サンセットラウンジ」では、「八街生姜ジンジャーエール」を使用したカクテルを各種ご用意いたします。

【八街生姜ジンジャーエール 概要】 ※料金はサービス料・税金込

販売期間：2017年9月30日（土）まで

販売場所：別館1階カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」

6：00～15：00 17：30～23：00

本館11階 スカイバー「サンセットラウンジ」

18：00～24：00

料 金：600円（250ml） One Harmony 料金 480円

【八街生姜ジンジャーエールを使ったカクテル 概要】 ※料金はサービス料・税金込

販売開始日：2017年9月30日（土）まで

販売場所：本館11階 スカイバー「サンセットラウンジ」

販売時間：18：00～24：00

料 金：	通常料金	One Harmony 料金	
ホーセズネック	1,750円	1,400円	（ブランデー・ジンジャーエール）
モヒート	1,300円	1,040円	（ラム・ミント・ジンジャーエール）
ジンバック	1,200円	960円	（ジン・ライム・ジンジャーエール）
モスコームュール	1,200円	960円	（ウォッカ・ライム・ジンジャーエール）
シャンディガフ	1,100円	880円	（ビール・ジンジャーエール）
焼酎ジンジャーエール割り	1,100円	880円	（焼酎・ジンジャーエール）

※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、入会金・年会費無料の会員 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 いたしております。



八街生姜ジンジャーエール カクテル イメージ



八街市の生姜畑

ご予約・お問合せ TEL:0476-32-0015（レストラン予約 9：00～18：00）

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：櫻井 洋司／正村美代子 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