

報道機関各位
プレスリリース

2013年2月1日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル

「現代の名工」受章料理人 大石清治 監修
にゅーろーめん ばお
ホテル名物料理を手軽にテイクアウトできる牛肉麵包
本日販売開始

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目 1-35 総支配人 遊川 剛正)では、ホテル開業以来の名物「牛肉麵(にゅーろーめん)」を、特製パン生地で包んだ「牛肉麵包」(にゅーろーめんばお)を販売いたします。

牛肉麵は、ホテル直営レストラン「グランド白楽天」でオープン当時から愛されている麵料理です。今回の商品開発にあたり、阪急阪神ホテルズ 中国料理料理長であり現代の名工を受章した大石清治が監修いたしました。

- 商品名 牛肉麵包 ～牛肉入り焼きそばパン～
- 内容 濃厚でコクのある自家製サーター醬で、たっぷりの牛肉と野菜と香ばしい焼き麵を絡め、もちもちの生地で包みました。お好みで辛子をつけてお召し上がりいただきます。
- 料金 1個 240円 (消費税込)
- 販売店舗 大阪新阪急ホテル 地下1階 喫茶「ブルージン」
06-6372-5101 (ホテル代表) 8:00～22:00
- その他 1日限定 50個販売



おいしせいじ
大石清治プロフィール

株式会社阪急阪神ホテルズ
近畿圏事業本部 中国料理 料理長
社団法人 日本中国料理協会常務理事
2010年「現代の名工」を受章



この件のお問合せは
大阪新阪急ホテル 広報担当/ 藤井 宏美・今屋 優子
TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601
メールアドレス h-fujii@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております