



PHOENIX
SEAGAIA
RESORT

Press Release

報道関係各位

2011年6月28日

神話をコンセプトに古代米を使用した パンやスイーツを販売！ ニニギベーカリー&カフェ、リニューアルオープン！



フェニックス・シーガイア・リゾート(<http://www.seagaia.co.jp>)(宮崎県宮崎市山崎町:代表執行役社長 河本和彦)のシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 松泉宮1階、「ニニギベーカリー&カフェ」がこのたび2011年7月1日(金)にリニューアルオープンいたします。

「ニニギベーカリー&カフェ」の「ニニギ」の名前の由来は、日本神話に登場する高千穂の峰に天孫降臨した農業の神様の名前。神話に縁のある宮崎をお客様にもっと身近に感じていたきたいと、今回の店舗リニューアルに伴い、神話をコンセプトにしたパンやスイーツの販売を行ってまいります。古代米(古代から栽培し食されていたであろうと思われる品種)と呼ばれる、赤米や黒米を使用したパンやスイーツを月ごとにメニュー化し販売を予定。また、ホテルパン職人こだわりの「あんぱん」シリーズの販売にも力を入れてまいります。25年前から変わらない味で愛される「小倉デニッシュ」や、「米粉のあんぱん」など数種類の「あんぱん」をご準備しております。7月1日~3日までは、リニューアルオープンイベントとして、パンをご購入してくださった方、毎日先着100名様に「幸運の黒玉」(黒米を使ったソフトクッキー)をプレゼントいたします。

プレオープン期間：2011年6月26日(日)~6月30日(木)

リニューアルオープン：2011年7月1日(金)

オープンイベント期間：2011年7月1日(金)~7月3日(日)

【参考】

・店舗詳細

「ニニギベーカリー & カフェ」

場所 / シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 松泉宮 1 階

営業時間 / 8:00 ~ 19:00 定休日 / なし

お問合せ : 0985 -21 -1113 (総合予約センター)

店舗詳細

(弊社 HP) シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート「ニニギベーカリー & カフェ」

<http://www.seagaia.co.jp/japanese/ras/detail.php?key=10>

・メニュー紹介

こちらで紹介させていただいているメニューは一部です。

価格は税込みです。

【パン】

神話パン

天岩戸の石(黒米粉の生地) ¥200

いも勾玉(赤米粉の生地) ¥200

三種の豆デニッシュ(虎豆、手亡豆、小豆を使用) ¥250

パン職人こだわりのあんぱんシリーズ

あんぱん ¥160

小倉デニッシュ ¥200

琥珀の海 ¥200

かのコメランジェ ¥200

米粉のあんぱん ¥200

【スイーツ】

幸運の黒玉(黒米を使ったソフトクッキー) ¥300

その他、コーヒーや食パン、焼き菓子やスイーツなどの商品も取り揃えております。

・タイムセール

夕方 18 時より、タイムセールスを実施中。

スイーツ・パン(食パン・バケット等大型パンは除く)が半額に。

ご予約商品は対象外とさせていただきます。また、品切れの際はご了承くださいませ。

このリリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先
フェニックス・シーガイア・リゾート
マーケティング推進部 担当：山下・日野
電話：0985-21-1118 / FAX：0985-21-1315