



2015年7月1日

チサンホテルズの朝食“Good Rice Morning”
全国6ホテルで郷土の旬を味わう夏メニューの提供を開始

～ご飯と食べてさらに美味しい。食欲をそそる夏メニュー～



全国で宿泊施設を展開するソラーレホテルズ(運営:ソラーレ ホテルズ アンド リゾート株式会社、本社:東京都港区、代表取締役社長:氏家 顕太郎、以下ソラーレホテルズ、<http://www.solarehotels.com/>)では、全国のチサン ホテルズで提供している朝食“Good Rice Morning”(グッド・ライス・モーニング)の新たなメニューとして、ご当地の旬を味わう「夏メニュー」を7月1日より提供いたします。

一例としては、チサン ホテル 札幌では、夏が旬の「イカ」を使い、「函館山夏以下と石狩産絹さやのポップ焼き」を提供。また、チサン ホテル 神戸では、野菜チップの食感が新鮮な「さらさら和風カレー 兵庫県産野菜チップ添え」を提供いたします。いずれのホテルでも、「旬」と「産地」にこだわり、試食を重ねて作りあげた逸品です。暑い夏を乗り切るよう味つけにも工夫を凝らしています。

この「ご当地朝食シリーズ」は、出張や旅行でホテルを訪れる皆さまにご当地感と季節感を味わっていただきたいと、季節ごとに新しいメニューを各ホテルで考案しております。チサンホテルズでは、2010年秋から「朝食が美味しいビジネスホテル」をめざし、美味しいごはん(お米)をおいしく食べる工夫に焦点をあて、これまでごはんに合うさまざまなメニューを提供してまいりました。

チサンホテルズでは、ごはんに合う地元の食材やメニューを朝食に採用することで、皆さまの元気な1日をサポート致します。

～チサンホテルズ/グッド・ライス・モーニング夏メニュー概要～

- 【提供開始】** 2015年7月1日(火)
【朝食料金】 800円～1,500円(各ホテルによって異なります)
【実施ホテル】 チサンホテルズ 6ホテル <北海道>チサン グランド 札幌 <関東>チサン ホテル 宇都宮
 チサン ホテル 浜松町 <東海>チサン イン 名古屋 <近畿>チサン ホテル 神戸 <中国>チサン ホテル 広島
【ホームページ】 <http://www.solarehotels.com/service/morning>

*ソラーレ ホテルズアンド リゾート株式会社について :-“Nationwide for all occasions”
 ソラーレ ホテルズ アンド リゾート株式会社は、基幹ブランドのチサン、ロワジュール、ホテル アバンシエルブランドをはじめ、オキナワ マリオット リゾート & スパなどを含め、2015年7月現在、従業員約1,300名、ホテル数60軒、総客室数約9,560室の運営、フランチャイズ、アセットマネジメントをしているホテルグループです。<http://www.solarehotels.com>

参考資料1:【メニュー詳細】

<p>チサン グランド 札幌</p> <p>函館産夏イカと石狩産絹さやのポッポ焼き</p>		<p>夏が旬のスルメイカは別名「夏イカ」ともよばれます。歯ごたえの良い函館産の夏イカと、甘みがある石狩産絹さやを甘辛く味付けしたポッポ焼きは白いごはんがすすむおいしさです。また、夏イカには疲労回復に効くといわれている「タウリン」、絹さやには「ビタミン C」が豊富に含まれているので、夏バテ防止にぴったりで、これからの時期に是非食べていただきたい一品です。</p>
<p>チサン ホテル 宇都宮</p> <p>さっぱり牛すじ煮込みカレー旬の有機野菜添え</p>		<p>カレーに使われるスパイスには食欲増進効果があり、暑い夏を元気に乗り切るには最適です。数種類のスパイスを使用した牛すじスープカレーは、スパイシーさと、じっくり煮込んだ牛すじのまろやかさがマッチした仕上がります。さらに、栃木県内の有機農家「武藤農園」から仕入れた新鮮な夏野菜をトッピングとしてご用意しました。夏の暑さに負けないからだ作りを朝食から始めてみませんか？</p>
<p>チサン ホテル 浜松町</p> <p>旬の関東野菜を使った朝キーマカレー</p>		<p>カレーに含まれる数種類のスパイスは新陳代謝を活発にし、免疫力を高め、仕事などの能率をぐんとアップさせる効果があるとされています。1 日を活動的に過ごしたい人にはオススメの朝食メニューのひとつです。カレーに使用する野菜は関東近郊で採れた旬のものを取り入れ、栄養満点の仕上がりとなっています。</p>
<p>チサン イン 名古屋</p> <p>愛知県産しらすのふっくら釜揚げしらす丼</p>		<p>夏が旬の「しらす」はカルシウムが豊富な食材です。全国でも有数のしらすの産地として有名な愛知県産のしらすを、ふっくら釜揚げでご用意しました。あつあつのごはんの上にとっぷりのせて、お好みのトッピングを合わせてお召し上がり下さい！</p>
<p>チサン ホテル 神戸</p> <p>さらさら和風カレー兵庫県産野菜チップ添え</p>		<p>関西ならではの、昆布出汁と薄口醤油をベースにした和風カレー。色鮮やかな兵庫県産夏野菜をカリッと素揚げしたチップをトッピングに添えました。さらりとしたルーと、サクサクとした野菜チップの食感が後を引く、朝にぴったりのカレーです。</p>
<p>チサン ホテル 神戸</p> <p>自家製豆腐、淡路産玉ねぎソース添え</p>		<p>日本の朝食にかかせないおかず、冷奴。食べやすく、口当たりの良い冷たい豆腐は夏の朝にはぴったり。ホテル自家製のお豆腐には、甘みが凝縮された「淡路島産のたまねぎ」を使用した特製ソースをご用意しました。玉葱のソースが大豆の風味をひきたててくれます。</p>
<p>チサン ホテル 広島</p> <p>瀬戸内の夏の味覚 こいわしの天麩羅</p>		<p>広島県で夏の代表的な魚といえば、カタクチイワシ。広島県では「コイワシ」といわれ、鯛のような高級魚にも勝る味といわれています。そんな広島県の代表的な「コイワシ」を、天麩羅でご用意致しました！身がひきしまり、冷めても美味しい旬ならではの一品です。上蒲刈島産の藻塩や広島産の瀬戸田レモンと一緒に広島の夏の味覚をぜひご堪能ください。</p>



ごはんを美味しく。
さらに、もったのご朝食。

夏ごはん。

ごはんと食べて
さらにおいしい。
食欲そそる
夏メニュー
てきました。

札幌

函館産夏イカと石狩産網さやのポッポ焼き



宇都宮

とっぱり牛すじ煮込みカレー 旬の有機野菜添え



浜松町

旬の関東野菜を使った朝キーマカレー



名古屋

愛知県産しらすのふっくら釜揚げしらす丼





さらさら和風カレー 兵庫県産野菜チップ添え

神戸 其の一



「自家製豆腐」淡路産玉ねぎソース添え

神戸 其の二



瀬戸内の夏の味覚、こいわしの天麩羅

広島

色とりどりのごはんのお供。その土地の旬を味わう朝ごはん。

チサンの朝食

検索

CHISUN HOTELS



【当リリースに関する報道関係者からの問合せ先】
 ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社PR担当: 増井
 TEL: 03-6858-2330 Mail: kaori.masui@solarehotels.com