

名古屋東急ホテル初登場！ 『名古屋コーチン プレミアムホテルカレー』販売開始 ～ホテルシェフの味をご家庭で～

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:佐藤友康)は、この度ご当地食材「名古屋コーチン」を使った名古屋東急ホテル初のレトルトカレーを8月1日より販売いたします。

名古屋東急ホテル開業以来受け継がれている伝統のホテルカレーと、カレー発祥の地“横須賀”にちなんで35年前に当時の*横浜東急ホテルで誕生した野菜の甘みと小麦粉を使わずに作ったスペシャルカレーのレシピをブレンドしました。さらに名古屋を代表する食材「名古屋コーチン」のコクと旨味を閉じ込めた『プレミアムホテルカレー』が誕生しました。

上質な素材とスパイスが調和した上品な味わいのカレールウと名古屋コーチンとのコラボレーションをご家庭でお楽しみいただけます。総料理長鈴木博明がこだわり抜いて丁寧に仕上げたホテルカレーはご自宅用はもちろんのこと、大切な方への贈り物にもおすすめです。

*横浜東急ホテル

1962年 横浜駅西口に開業

2011年3月31日 惜しまれつつも約50年の歴史に幕をおろし閉館

(2002年4月1日 「横浜エクセルホテル東急」に改称)



総料理長
鈴木 博明

1987年 名古屋東急ホテル 入社

1991年 フランスパリ市内2ツ星レストランで修業

1995年 メインキッチンシェフ

2007年 4月より名古屋東急ホテル総料理長

2009年 (公社) 全日本司厨士協会西洋料理界銀賞受賞

2009年 日本氷彫刻会準師範に認定

2011年 愛知県優秀技能者表彰受賞



【概要】

商品名 : 名古屋東急ホテル 名古屋コーチン プレミアムホテルカレー

販売開始 : 2015年8月1日(土)～

販売価格 : 1個 ¥880・5個セット ¥4,000(税込)

内容量 : 220g

販売場所 : 1階 コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップ

お問合せ : 「モンマルトル」直通 TEL. 052-251-3795