



報道関係者各位

2023年7月3日
THE HOTEL HIGASHIYAMA
by Kyoto Tokyu Hotel

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 開業1周年記念企画
レストラン「ナナノイチ」×こころダイニング「サクサクしょうゆアーモンド」
2023年7月7日（金）コラボレーションギフトボックスを販売開始



「京都産もち豚のしゃぶしゃぶ仕立て ナナノイチスタイル」と「サクサクしょうゆアーモンド」



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/sarei/104096/index.html>

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel（京都市東山区 総支配人：小川原照枝）は、開業1周年を記念し、キッコーマンこころダイニング株式会社とのコラボレーションによる特別なギフトボックス「サクサクしょうゆアーモンド」の販売を2023年7月7日（金）より開始します。

今回のコラボレーション企画は、フランス料理に和のエッセンスを掛け合わせた「京フレンチ」を提供する「ナナノイチ」と、日本の食文化である発酵食品“しょうゆ”をアレンジした「サクサクしょうゆアーモンド」のキッコーマンこころダイニング(株)が、国内の方はもちろんのこと、海外の方にも日本の伝統的な食文化をアレンジした食をお楽しみいただきたいという共通の思いから実現しました。日本の食文化である、発酵食品しょうゆの新たなおいしさを発見していただける企画になっております。

このギフトボックスは今回の企画用にデザインした両社のブランドロゴを組み合わせたパッケージで、「サクサクしょうゆアーモンド」を詰めてご用意いたします。この商品は贈り物や自分へのご褒美にぴったりの一品となっております。

また、レストラン「ナナノイチ」では、シェフが独自のアイデアで提案する、本商品をアクセントにした一皿「京都産もち豚のしゃぶしゃぶ仕立て ナナノイチスタイル」もご用意いたします。レストラン「ナナノイチ」のランチコースやディナーコースでお楽しみいただけます。

【ギフト販売概要】

ギフトボックス A [2 瓶詰合せ] 2,460 円 (税込)

- ・サクサクしょうゆアーモンド (90g 瓶) × 1
- ・サクサクしょうゆアーモンド トリュフ風味 (90g 瓶) × 1



ギフトボックス B [3 瓶詰合せ] 3,350 円 (税込)

- ・サクサクしょうゆアーモンド (90g 瓶) × 2
- ・サクサクしょうゆアーモンド トリュフ風味 (90g 瓶) × 1



販売期間：2023 年 7 月 7 日 (金) から 8 月 31 日 (木)

販売時間：10 時から 19 時

販売場所：ホテル B1F レストラン「ナナノイチ」及び 1F Tea&Bar「Sarei」

※単品での販売もご用意しております。

- ・サクサクしょうゆアーモンド (90g 瓶) 930 円 (税込)
- ・サクサクしょうゆアーモンド トリュフ風味 (90g 瓶) 1,080 円 (税込)

【「京都産もち豚しゃぶしゃぶ仕立て ナナノイチスタイル」について】

コースメニューの一皿として、提供いたします。

7 月 8 月のナナノイチランチコース (3,800 円)

7 月 8 月のディナーコース (Hou:9,000 円/Sen:12,000 円/Gyoku:15,000 円)

〈ランチ〉 11:30-14:00(L.O.) / 〈ディナー〉 17:00-20:00(L.O.)

【商品概要】

サクサクしょうゆアーモンドは、

もろみを配合したフリーズドライしょうゆを味のアクセントに、ローストアーモンド、フライドオニオン、フライドガーリックといった具材を加えたトッピング調味料で、栄養豊富なアーモンドのサクサクとした食感と香ばしい味わいがやみつきになります。

サラダにかけたり、ゆでた野菜や豆腐にのせたり、パスタに和える、フランスパンやチーズにのせるなど、様々な料理に使えます。

【商品購入のお問合せ】

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel

京フレンチ ナナノイチ

TEL : 075-533-6109 (代表) / E-mail : higashiyama-h@tokyuhotels.co.jp

【キッコーマンこころダイニング株式会社概要】

所在地： 東京都港区西新橋 2-1-1
電話： 03-5521-5448
ホームページ： <https://cocoro-dining.co.jp>
営業時間： 10:00～17:00
(土日祝日・お盆・年末年始休)
取り扱い商品： 食品、調味料



【THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 概要】

所在地： 京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町
175-2
電話： 075-533-6109
ホームページ： <https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/>
施設： 客室 168 室、レストラン、Tea & Bar、
ショップ、プライベートスパ 他
アクセス： 京都市営地下鉄東西線「東山駅」徒歩約 4 分
JR「京都駅」より無料シャトルバスで約 20 分
開業日： 2022 年 7 月 7 日



【本件に関するお問合せ】

京都東急ホテル マーケティング 清水・池谷・西岡
兼 THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel
TEL：075-341-2411（代表） / E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp