



新発売！金沢東急ホテル料理長監修  
金沢で古くから親しまれている加賀棒茶を使用した  
『香林坊加賀棒茶カレー』を3月1日(金)販売開始



金沢東急ホテル（石川県金沢市香林坊、総支配人：堂田 達矢）では、2024年3月1日（金）より、2階マレ・ドール「ラウンジ」にて、加賀棒茶と能登豚を使った料理長監修のオリジナルカレー『香林坊加賀棒茶カレー』を販売いたします。

金沢東急ホテルでは、地元の食材を積極的に使用し、食を通して石川の魅力を発信しています。新たな取り組みとして、昨年より地元の特産品を使用した商品づくりを始めました。

■第1弾 2023年11月発売「加賀棒茶塩」

金沢で古くから親しまれている焙煎された香ばしい香りと軽やかな渋味が特徴の加賀棒茶の粉末と、千島寒流と対馬暖流が交錯するミネラル豊富な日本海の海水で作られた塩を合わせた「加賀棒茶塩」。様々な料理にお使いいただける調味料として、おにぎりや天ぷら、ムニエル、サラダなどに加えることで、素材の良さを一層引き立ててくれます。

ホテルでは、宿泊のお客様やレストランをご利用のお客様にお試しいただけるよう、朝食バイキングやランチタイムなどに一部コーナーにて提供しております。

- ・内容量：50g
- ・料金：500円(消費税込み)



## ■<新発売>第2弾 2024年3月1日発売「香林坊加賀棒茶カレー」

今回、新たに販売する第2弾の香林坊加賀棒茶カレーは、加賀棒茶の粉末と能登豚のミンチを合わせたレトルトカレーです。ほんのり口の中に残る甘い苦みがカレーのスパイシーな風味と合わさった滋味あふれる味わいが特徴となっております。お好みで、素揚げした野菜などを入れてお召し上がりください。

ご家庭用に限らず、贈り物にもご利用いただけます。

- ・内 容 量：200 g
- ・料 金：650 円(消費税込み)



※写真はイメージです。 ※表示料金には消費税8%が含まれております。

## ■販売場所 金沢東急ホテル2階 マレ・ドール「ラウンジ」

時間：10:00～22:00(L.O.21:30) ※営業時間は変更となる場合がございます。

お問い合わせ：076-231-3913 (レストラン直通)

ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/lounge/plan/72232/index.html>

### 【マレ・ドール「ラウンジ」 概要】

クラシックで趣のある格調高い空間で落ち着いた雰囲気のリウンジ。ホテルならではの洗練された味わいと優雅なひとときをお楽しみいただけます。「おもてなしの心」を大切にされた笑顔のサービスで、旅情に満ちたくつろぎのひとときをお届けいたします。

【営業時間】10:00～22:00(L.O. 21:30)

【お客様のお問い合わせ】076-231-3913

※状況により予告なく変更となる場合がございます。



### 【金沢東急ホテル 概要】

金沢の中心地・香林坊に位置しており、21世紀美術館、兼六園、ひがし茶屋街、金沢城公園など主要な観光地へのアクセスは抜群です。全227室の客室は、贅を尽くしたロイヤルスイートからゆとりあるシングルルームまで心地よくつろぎ感と機能性にあふれています。温故知新のおもてなしをテーマとし、古都金沢の伝統と現代の便利さが融合したラグジュアリーな空間で非日常を心ゆくまでお楽しみいただけます。

所在地：〒920-0961 石川県金沢市香林坊2-1-1

TEL：076-231-2411 (代表電話)

内容：部屋数227室、レストラン、ラウンジ、バー、宴会場5ヶ所

ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/>



本件に関する取材・お問い合わせ先

金沢東急ホテル 広報・宣伝 堀(ほり)、水野(みずの)  
TEL：076-231-3912(宴会事務所直通) FAX：076-265-6481  
メール：堀(ほり) Mail：n.hori@tokyuhotels.co.jp