

PRESS RELEASE

2021年7月2日

株式会社ホテルオークラエンタープライズ

【ホテルオークラエンタープライズ】 冷凍食品の販売事業を強化

新商品を2021年7月5日(月)より販売

株式会社ホテルオークラ(本社:東京都港区、代表取締役社長:荻田 敏宏)の子会社である株式会社ホテルオークラエンタープライズ(本社:東京都港区、代表取締役社長:正岡 久光)は、「ホテルの味をご家庭で」をコンセプトに、ご自宅でオークラの味をお召し上がりいただける冷凍食品の新商品27品を2021年7月5日よりオンラインショップおよび通信販売にて発売いたします。

コロナ禍による外出自粛や在宅勤務などの生活様式の変化は、ご自宅での調理やテイクアウトなどの内食需要の拡大をもたらし、今や簡便かつ高品質な商品のニーズが高まっています。ホテルオークラエンタープライズでは、レストラン事業で長年培ったレシピをもとに、本格的なお料理が手軽にお楽しみいただける冷凍食品をバラエティ豊かに取り揃えました。



中国料理はコースメニューも再現できる11種類の新商品が勢揃い。人気の「鹿児島県産黒豚の釜焼きチャーシュー」やしっとり仕上げた「むし鶏 ピリ辛香味ソース」、皮を香ばしく焼き上げた「もち豚の香味焼き(シューヨ)」などの前菜をはじめ、特製のマヨソースを使用した「エビの炒め マヨソース」、酸味と甘みのバランスが絶妙な「黒酢の酢豚」やオイスターソースベースで仕上げた逸品の「あわびのオイスターソース煮」、麺類は「担々麺」と「ふかひれの姿煮入りつゆそば」の2種類を用意しました。また、ホテルオークラエンタープライズが運営する中国料理のレストランシェフがメニューを選定したコース仕立ての詰合せもご用意しております。是非ご自宅で本格中国料理の味わいをご堪能ください。

洋食はホテルオークラエンタープライズ総料理長の我田 民生(わがた たみお)が監修した、4種類の「パスタソースとパスタのセット」と3種類の「カレー」を新たに発売いたします。従前より贈答品としてご好評の「グラタン&ドリア」「ハンバーグ」「ビーフシチュー」などに加え、おうち時間を楽しめるカジュアルなラインアップを取り揃えました。

ホテルオークラエンタープライズは、これからもちょっと贅沢で心豊かな食卓をお届けいたします。

【商品紹介】

■シェフの選りすぐりコース

おうち時間の食卓を、より贅沢に華やかに彩るシェフが選んだ6つのコース（セット）メニュー。

<中国料理>

	<p>商品名 中国料理 総菜詰合せ <翡翠> 販売価格 10,800 円（送料無料） コース内容 鹿児島県産黒豚の釜焼きチャーシュー/むし鶏 ピリ辛香味ソース/牛スネ肉の香味スパイス煮/エビの炒め マヨソース/黒酢の酢豚/担々麺</p>
	<p>商品名 中国料理 総菜詰合せ <水晶> 販売価格 16,200 円（送料無料） コース内容 鹿児島県産黒豚の釜焼きチャーシュー/もち豚の香味焼き/牛スネ肉の香味スパイス煮/合鴨のロースト 梅肉ソース/エビの炒め マヨソース/もち豚の角煮/担々麺</p>
	<p>商品名 中国料理 総菜詰合せ <琥珀> 販売価格 21,600 円（送料無料） コース内容 鹿児島県産黒豚の釜焼きチャーシュー/むし鶏 ピリ辛香味ソース/合鴨のロースト 梅肉ソース/エビの炒め マヨソース/あわびのオイスターソース煮/もち豚の角煮/担々麺/ふかひれ姿煮入りつゆそば</p>

<洋食>

	<p>商品名 4 種のパスタセット 販売価格 7,560 円（送料込） コース内容 ミートソースとリングイネ/アマトリチャーナとタリアッテッレ/ナポリタンソースとスパゲティ/4 種のキノコのクリームソースとペンネ</p>
	<p>商品名 デイナーセット <黒毛和牛のハンバーグ> 販売価格 10,800 円（送料込） コース内容 コンソメスープ/フォアグラアプリコット/黒毛和牛のハンバーグ/ホテルオークラ監修 キャラメルダブルナッツショコラ</p>
	<p>商品名 デイナーセット <国産牛のサーロインステーキ> 販売価格 16,200 円（送料込） コース内容 コンソメスープ/フォアグラアプリコット/国産牛のサーロインステーキ和風ソース/ホテルオークラ監修 ドゥブルフロマージュ</p>

写真は盛付けの一例です。

■アラカルト（単品）メニュー

お好みのメニューを選べるアラカルト。レストランで人気の味をお届けいたします。

<中国料理>

	<p>鹿兒島県産黒豚の 釜焼きチャーシュー（200g） 2,700 円 鹿兒島県産の黒豚の肩ロース肉を、特製の香味タレに漬け込み焼き上げました。温めてはもちろん、冷めた状態でも美味しく召し上がることができます。</p>		<p>もち豚の角煮（200g） 2,700 円 国産の豚バラ肉を皮付きのまま中国式の豚の角煮に仕上げました。表面の皮を焼いて香ばしさを加えてから真空調理をしております。</p>
	<p>エビの炒めマヨソース（160g） 1,296 円 炒めた海老とまろやかでコクのあるオーロラソースを合わせた、レストランでも人気の一品です。</p>		<p>あわびのオイスターソース煮 （2パック）10,800 円 あわびを姿のままオイスターソースベースの味付けで仕上げた逸品です。風味を壊さないよう、味はシンプルに仕上げました。</p>
	<p>担々麺（1人前） 1,944 円 辛味を効かせた香ばしい胡麻スープが自慢の担々麺です。お好みで山椒ラー油を加えてお召し上がりください。</p>		<p>ふかひれの姿煮入り つゆそば（1人前） 3,456 円 「ふかひれの姿煮」を特製のあんをかけたつゆそばに仕上げました。ふかひれのなめらかな舌触りとのどごしのいい麺をご堪能ください。</p>

<洋食>

	<p>神戸牛の ハンバーグ （4個）7,560 円 世界のグルメたちを魅了させる神戸牛の旨味を存分に堪能できるジューシーなハンバーグ。デミグラスソースでお楽しみください。</p>		<p>神戸牛の ローストビーフ（400g） 11,880 円 塩とブラックペッパーのシンプルな味付けで、神戸牛本来の旨味を感じるローストビーフ。フォンドヴォーを使ったソースでお召し上がりください。</p>
	<p>ミートソースと リングイネの Pasta セット （1人前）1,593 円 香味野菜の爽やかな香りと、赤ワインで挽肉の旨味を引き出したミートソース。ソースが絡みやすいリングイネと一緒に召し上がりください。</p>		<p>バターチキンカレー（200g） 1,080 円 ほどよい酸味と濃厚でまろやかに仕上げたバターチキンカレーです。</p>
	<p>シュリンプ マカロニグラタン （6個）4,536 円 ブリブリとした海老の食感と、ホワイトソースの優しく上品なクリーミーな味わいが楽しめるマカロニグラタンです。</p>		<p>ホテルオークラ監修 ホットケーキ （2パック）970 円 北海道産小麦と北海道産牛乳を 100% 使用し、じっくりと焼き上げました。※この商品は、㈱ホテルオークラエンタープライズとマリンフード㈱の共同開発商品です。</p>

写真は盛付けの一例です。

<冷凍食品一覧 50 種>

※価格は全て税込み価格

中国料理				洋食			
分類	商品名	価格	送料	分類	商品名	価格	送料
シェフの 選りすぐり コース	New 中国料理 総菜詰合せ <翡翠>	6品 10,800円	無料	シェフの 選りすぐり コース	New ダイナーセット (黒毛和牛ハンバーグ)	2人前 10,800円	込
	New 中国料理 総菜詰合せ <水晶>	7品 16,200円	無料		ダイナーセット (国産牛のサーロインステーキ)	2人前 16,200円	込
	New 中国料理 総菜詰合せ <琥珀>	8品 21,600円	無料		New 4種のバスタセット	4種各1人前 7,560円	込
惣菜 詰合せ	3種惣菜詰合せ	3種各2パック 7,560円	込	神戸牛	神戸牛のハンバーグ	4個 7,560円	込
	4種惣菜詰合せ	4種各2パック 17,280円	込		神戸牛のビーフパイ	3個 7,560円	込
前菜	New むし鶏 ビリ辛味ソース	1パック 2,160円	別		神戸牛のビーフカレー	4個 11,880円	込
	New 牛スネ肉の香味スパイス煮	1パック 2,160円	別		神戸牛のローストビーフ	1個 11,880円	込
	New 鹿児島県産黒豚の金焼きチャーシュー	1パック 2,700円	別		神戸牛のビーフストロガノフ	4個 14,040円	込
	New もち豚の香味焼き	1パック 2,700円	別		神戸牛のハッシュドビーフ	4個 14,040円	込
	New 合鴨のロースト 梅肉ソース	1パック 2,700円	別	神戸牛のビーフシチュー	4個 14,040円	込	
豚肉	New もち豚の角煮	1パック 2,700円	別	バスタ	New アマトリチャーナとタリアテッレのバスタセット	1人前 1,485円	別
	豚バラ豆鼓蒸し	1パック 1,080円	別		New ナポリタンソースとスパゲティのバスタセット	1人前 1,485円	別
	New 黒酢の酢豚	1パック 1,296円	別		New ミートソースとリングイネのバスタセット	1人前 1,593円	別
エビ	エビのチリソース煮	1パック 1,080円	別		New 4種のキノコのクリームソースとペンネのバスタセット	1人前 1,593円	別
	New エビの炒め マヨソース	1パック 1,296円	別	カレー	New バターチキンカレー	1パック 1,080円	別
あわび ふかひれ	ふかひれスープ	1パック 1,080円	別		New チキンスープカレー	1パック 1,080円	別
	New あわびのオイスターソース煮	2パック 10,800円	込		New キーマカレー	1パック 1,080円	別
	ふかひれの姿煮	2パック 10,800円	込	グラタン ドリア	グラタンドリアセット	4種各2個 5,400円	込
	あわびのオイスターソース煮と ふかひれ姿煮セット	各1パック 10,800円	込		シュリンプマカロニグラタン	6個 4,536円	込
ふかひれ姿煮とスープ 詰合せ	2種各2パック 12,960円	込	ポテトグラタン		6個 4,536円	込	
つゆそば	New 担々麺	1人前 1,944円	別		チキンドリア	6個 4,536円	込
	New ふかひれの姿煮入りつゆそば	1人前 3,456円	別	ビーフドリア	6個 5,022円	込	
	New つゆそばセット	2種各1人前 5,400円	別	スイーツ	New ホテルオークラ監修 ホットケーキ	2パック 970円	別
点心	点心詰合せ	8種各3個 5,400円	込		ケーキセット	2種各1個 2,592円	別
	点心詰合せ	9種各5個 10,800円	込		New ホテルオークラ監修 ドゥーブルフロマージュ、キャ ラメルダブルナッツショコラ		
					プレミアムアイス詰合せ	6種10個 5,400円	込

送料欄「別」の商品については全国どこでも（離島を除く）、お送り先1件につきクール便送料1,320円（税込）でお届けいたします。

<お申し込み>

FAX またはオンラインショップにてお申し込みください。

【ホテルオークラエンタープライズ通信販売係】 FAX：0120-421-915

お問い合わせ：TEL 0120-844-090（平日：月～金の午前9時～午後5時）

【オンラインショップ】 オイシーショップドットコム (<https://www.oec-shop.com/>)

<株式会社ホテルオークラエンタープライズ 会社概要>

企業名：株式会社ホテルオークラエンタープライズ

代表者：代表取締役社長 正岡 久光

所在地：〒135-8701 東京都港区台場2丁目6番1号 グランドニッコー東京 台場 内

事業内容：料飲施設運営及び食品販売事業

企業 URL：<http://www.okura-ep.co.jp/>

設立：昭和48年7月2日

資本金：75百万円

<報道機関からの本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ホテルオークラエンタープライズ

企画開発部 野口・萩野

〒135-8701 東京都港区台場2丁目6番1号 グランドニッコー東京 台場 内

TEL：03-6441-3008（直通） FAX：03-6441-3002

MAIL：shop@okura-ep.co.jp