

プレスリリース

2020年11月10日
フェアフィールド・バイ・マリオット大阪難波

**フェアフィールド農園でふるまわれた伝統の味
マリオット家に伝わるレシピで再現したホテル特製ブラウニーを発売
～「フェアフィールド・バイ・マリオット大阪難波」限定販売～**

フェアフィールド・バイ・マリオット大阪難波（所在地：大阪市浪速区、総支配人：佐藤達也）は、マリオット・インターナショナルの創業者であるJ.W.マリオットの妻・アリスが所有していたバージニア州のフェアフィールド農園で訪問客にふるまったという、手作りブラウニーのレシピを忠実に再現した「ホテル特製ブラウニー」を11月1日に発売いたしました。



<盛付け例>

フェアフィールド・バイ・マリオット・ブランドの由来となった、フェアフィールド農園はマリオット夫妻が友人や大切な人たちを素朴ながらあたたかくもてなした場所。そこでふるまわれていたアリス手作りのブラウニーは、訪問客にも人気の逸品でした。今回フェアフィールド・バイ・マリオット大阪難波では、そのオリジナルレシピをもとに厳選した材料を使用し、何度も試作を重ねてホテル特製のブラウニーを作り上げました。

リッチなコクと風味を持ちつつクリーミーなチョコレートに、ナッツの香ばしい風味がアクセントとなったブラウニーは、フルーツやクリームを添えてデザートに、また一口大に切ってウイスキーやブランデーと召し上がるのもおすすめです。現在、ホテル1階ロビー横の売店「The Market」にて1個300円（税込）で販売しています。ご家族やオフィスへの手土産にも最適です。

特製ブラウニーは、ホテル開業時より、朝食の一口デザートとしても提供しており、好評をいただいています。商品として販売することで、宿泊ゲスト以外のスイーツ好き、チョコレート好きの方にも味わっていただけるようになりました。事前の予約も承っています。

購入後すぐに召し上がりたいお客様には、11時から21時までコワーキングスペースとして営業しているレストラン「Alice's Table」のご利用もおすすめです。コワーキングスペースの利用料金（1時間600円税別）で、コーヒー、紅茶など数種類のソフトドリンクがフリーです。

【商品概要】

品名：	ホテル特製ブラウニー（名称：焼菓子）
価格：	300円（税込）
販売場所：	ホテル1階売店「The Market」
大きさ：	およそ6cmx4cmx3cm
原材料名：	チョコレート（カカオマス、砂糖、ココアバター）、砂糖、鶏卵、バター、小麦粉、クルミ、バニラビーンズソース/乳化剤、香料（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む）
保存方法：	冷暗所にて保存

【新型コロナウイルス感染症感染予防対策について】

「フェアフィールド・バイ・マリオット大阪難波」ではマリオット・インターナショナル社が策定した新型コロナウイルス感染症感染予防のための衛生基準をホテルの全業務において厳守しています。フロントデスクやレストランにおける防護シールドの設置や備品の消毒、ロビーなど公共エリアでのソーシャルディスタンスの維持をはじめ、ルームキーなどの受け渡しについても詳細なルールが決められています。また毎日、総支配人自らランダムに選んだ客室の清掃や消毒状況をチェックするなど、ゲストに安心安全な滞在をしていただけるよう、スタッフ全員が衛生基準に基づき行動しています。

【フェアフィールドブランドについて】

世界中に1,000軒以上のホテルを持つフェアフィールド、始まりはひとつの農園からフェアフィールド・バイ・マリオットは、マリオット・インターナショナルの創業者であるジョン・ウィラード・マリオットとその妻のアリスがバージニア州に所有していたフェアフィールド農園が名前の由来となっています。「Beauty of Simplicity ～シンプルであることの美しさ～」をブランドのテーマに、マリオット夫妻が友人や大切な人たちを素朴ながらあたたかくもてなした、そのホスピタリティがフェアフィールド・バイ・マリオットのブランドにも受け継がれています。

【マリオット・インターナショナルについて】

マリオット・インターナショナル（NASDAQ:MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ）は、134カ国・地域に30のブランド、合わせて7,300軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシッププログラムを展開しています。詳しい情報は www.marriott.com をご覧ください。

商品に関するお問い合わせ先：

フェアフィールド・バイ・マリオット大阪難波（大阪市浪速区元町2-3-25、TEL：06-6649-4111）