

報道関係各位

ご自宅で安心安全 総料理長監修 3種の「おせち」を販売 ～出来立ての美味しさをそのままお届けする冷凍製法～

ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、総支配人:川崎博)では、9月1日(水)から一年のはじまりを華やかに彩る「ホテル日航熊本 おせち 2022」(三段重・二段重・与段重)を販売開始します。

「三段重」



海の幸・山の幸をふんだんに取り入れ、多彩な内容をお楽しみいただける三段重です。フォアグラの酒粕マリネなどホテルならではのレシピで仕上げた料理とともに、お正月にふさわしい定番の美味も多く取り入れています。

《販売概要》

【予約期間】2021年9月1日(水)～12月15日(水)

【販売価格】46,000円(消費税込)

早期ご予約特典5%引き 43,700円(消費税込) 10月31日(日)まで

【目安人数】4～5人前

【重箱寸法】9寸 縦 25.9cm 横 32.4cm × 3段

【賞味期限】冷凍状態で2022年1月31日(月)

「二段重」



くまものりんどうポークや宮崎県産特選完熟金柑など、九州各地の食材を中心にメニューを構成したこだわりの二段重です。個性豊かな九州の味を存分にお楽しみいただけます。

《販売概要》

【予約期間】2021年9月1日(水)～12月15日(水)

【販売価格】33,000円(消費税込)

早期ご予約特典5%引き 31,350円(消費税込) 10月31日(日)まで

【目安人数】3～4人前

【重箱寸法】9寸 縦 25.9cm 横 32.4cm × 2段

【賞味期限】冷凍状態で2022年1月31日(月)

「与段重」



お二人でお楽しみいただけるバラエティに富んだミニ与段重です。奥阿蘇鱈のスモーク、肥後あそび豚のジャンボン・ド・パリなど、ホテルオリジナルのレシピによる料理の数々がしっかりと詰まった充実のおせちです。

《販売概要》

【予約期間】2021年9月1日(水)～12月15日(水)

【販売価格】19,000円(消費税込)

早期ご予約特典5%引き 18,050円(消費税込) 10月31日(日)まで

【目安人数】2人前

【重箱寸法】5寸 縦 14.0cm 横 14.0cm × 4段

【賞味期限】冷凍状態で2022年1月31日(月)

「新年を迎えるにふさわしい絶品のおせち」

2019年にフランス共和国より、農事功労章シュバリエを受章した総料理長の中野省吾（なかのせいご）が監修する3種類のおせちをご用意しました。地元熊本産をはじめ、九州各地の食材を吟味しホテルならではのレシピで作上げた料理や、縁起物である伝統的な料理を詰め合わせた、新年を迎えるにふさわしい華やかなワンランク上のおせちです。お正月の食卓で、ホテル日航熊本こだわりのおせちをご堪能ください。

「旬の美味しさと鮮度を封じ込める冷凍製法」

各地から選りすぐった食材をいつまでも美味しくお楽しみいただけるように、製造後は-40℃で急速冷凍して、食材のもつみずみずしさや風味を瞬間に閉じ込める“冷凍製法”でお作りしています。急速冷凍後は、微生物などが活動できない-18℃以下の環境で徹底管理を行い、腐敗や食中毒の原因となる菌を増殖させないため、美味しさと一緒に安心・安全をお届けします。冷凍状態で配送されるため、冷凍庫に保存後、お召し上がりの約24時間前から冷蔵庫(5~10℃)で解凍し、そのままお召し上がりください。

※HACCPシステムに基づいた品質保証体制を構築した工場で製造しております。

● ご予約方法

電話予約：イベント係 096-211-1184（受付時間 10:00~18:00）

来館予約：ホテル日航熊本 6階ブライダルサロン（受付時間 10:00~18:00）

オンライン予約：当ホテルWEBサイト <https://nikko-kumamoto.co.jp/>

● お支払方法

銀行振込、コンビニ決済、ご来館（ブライダルサロンにて現金またはクレジットカード）
ホテルWEBサイトからのご予約は、クレジットカードによるオンライン決済が可能です。

● お届け方法・お届け日

クロネコヤマトの「クール宅急便」にてご指定のご住所にお届けします。

お届け日：2021年12月30日（木）

* 到着時間の指定はできません。

* 小笠原諸島、伊豆諸島への配送は承れませんので、予めご了承ください。

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。

【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航熊本販売部企画グループ 嶋村拓二郎

〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町 2-1

TEL：096-211-1487 / FAX：096-211-1102

携帯：070-6454-4678

E-mail：soinfo@nikko-kumamoto.co.jp