

2020年4月

春の季節におすすめの桜を味わう、「桜風味のメニュー」が登場

**苗場プリンスホテル**  
**新潟県五泉市の「桜の細胞水」を使用した桜色の**  
**「さくらメニュー」を期間限定で提供**  
**【販売期間】2020年4月1日(水)～5月31日(日)**

苗場プリンスホテル(所在地:新潟県南魚沼郡湯沢町三国 支配人:竹鼻 宏治)では、日本さくら名所100選にも選ばれている新潟県五泉市の村松公園の八重桜の抽出成分を使用し、ビーツで色づけした「さくらカレー」を、2020年4月1日(水)から5月31日(日)までの期間限定にて提供いたします。

低温真空抽出された桜の花びらや葉に含まれる成分には、生活習慣病や老化の原因となる活性酸素を消去する高い抗酸化能・リラクゼーション作用・抗腫瘍作用があると言われております。「さくらカレー」は、その桜から抽出した「桜の細胞水」を活用・配合し、さらにビーツで桜色に色付けをして、ほのかな甘みとまろやかな**桜の味わい**の中にも、カレー独特の辛さを感じることができるのが特徴です。

「さくらカレー」の限定販売は今年で4年目となりますが、「さくらカレー」や「さくらカレーうどん」等の温かいメニュー以外にも冷たい「冷やし桜うどん」も提供いたします。地元である新潟県の地域の魅力を発信すべく、これからも地域の方々と協力して新潟の食材をふんだんに使用したメニュー作りに取り組んでまいります。

桜メニュー概要



桜色をした「さくらカレーライス」イメージ



「さくらカレーうどん」イメージ



「冷やし桜うどん」イメージ

■和食堂 松風(4号館 1階)

【販売期間】2020年4月1日(水)～5月31日(日)

【時間】11:00A.M.～2:30P.M.

※3/27(金)～31(火)はレストランアゼリアにて「さくらカレーライス」のみ販売いたします。

【料金】さくらカレーライス ¥1,300 / さくらカレーうどん(チキン) ¥1,200

冷やし桜うどん 野菜の天ぷら添え ¥1,300

※上記料金には、消費税が含まれております。※写真はイメージです。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

【お客さまからのお問合せ】苗場プリンスホテル TEL:025-789-2211(代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は  
 苗場プリンスホテル 広報  
 TEL:025-789-4115 FAX:025-789-2635  
<https://www.princehotels.co.jp/naeba/>