

2017年4月

桜の開花時期だけの「さくらカレー」が登場

苗場プリンスホテル

新潟県五泉市の「桜の細胞水」を使用したカレーを期間限定で販売

【期間】2017年5月7日(日)までの特定日

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色のカレーをレストランアゼリアにて販売いたします。これは、五泉市と五泉市観光協会が星薬科大学塩田清二特任教授と進めてきた研究の結果、この桜から低温真空抽出した香り成分に生活習慣病や老化の原因となる活性酸素を消去する抗酸化作用や抗ストレス作用があることが確認されました。その桜から抽出したセルエキストラクト(細胞水)を配合した「さくらカレー」は、ビーツで色付けしたまるで桜のような色合いとほのかな甘みの中にもカレー独特の辛さがあるのが特徴です。苗場プリンスホテルでは、例年ゴールデンウイーク期間にホテル付近の桜が開花時期を迎える、レストランアゼリアよりその姿を眺めながらさくら色のカレーをお楽しみいただけます。また、この春は新緑のドラゴンドラ観光営業も実施いたしますので、残雪の残る春を一層お楽しみいただけます。

今後も苗場プリンスホテルでは、国内外のお客さまに向けて地元である新潟県の魅力を発信するべく地域の方々と協力したメニュー作りに取り組んでまいります。



さくら色をしたさくらカレー



レストラン アゼリアから見ることのできる桜

レストラン アゼリア さくらカレー

【販売日】2017年4月22日(土)、23日(日)、および4月29日(土・祝)～5月7日(日)

【提供レストラン】レストラン アゼリア(3号館1F)

【営業時間】11:00A.M.～2:30P.M.

【料金】¥1,000

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※食材によるアレルギーなどございましたら、あらかじめ係にお申し付けください。

【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／担当:駒形

TEL:025-789-4115 FAX:025-789-2635

http://www.princehotels.co.jp/naeba/